

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

Année scolaire 1924-1925. — N° 24

Le Commerce de la Boucherie et l'Inspection des Viandes dans le Département de Vaucluse autrefois et aujourd'hui

THÈSE

Présentée à la FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 8 Mai 1925

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR AUGUSTE PLEINDOUX

Né, le 29 Novembre 1873, à Cavaillon (Vaucluse)



AVIGNON

IMPRIMERIE-PAPETERIE RULLIÈRE FRÈRES

1, Rue Collège-du-Roure, 1

1925



Digitized by the Internet Archive
in 2026

Le Commerce de la Boucherie
et l'Inspection des Viandes
dans le Département de Vaucluse
autrefois et aujourd'hui

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ECOLE VÉTÉRINAIRE DE LYON

Directeur..... M. F.-X. LESBRE.
Professeur honoraire.. M. Alfred FAURE, ancien directeur.

PROFESSEURS

Physique et chimie médicale, Pharmacie, Toxicologie..	MM. PORCHER..
Botanique médicale et fourragère, Zoologie médicale,	
Parasitologie et Maladies parasitaires,.....	MAROTEL..
Anatomie descriptive des animaux domestiques, Téra-	
tologie. Extérieur.....	LESBRE.
Physiologie. Thérapeutique générale. Matière médi-	
cale.....	JUNG.
Histologie et Embryologie. Anatomie pathologique.	
Inspection des denrées alimentaires et des établis-	
ssements classés soumis au contrôle vétérinaire.....	BALL.
Pathologie médicale des Equidés et des Carnassiers.	
Clinique. Sémiologie et Propédeutique, Jurispru-	
dence vétérinaire.....	CADEAC.
Pathologie chirurgicale des Equidés et des Carnassiers.	
Clinique. Anatomie chirurgicale. Médecine opéra-	
toire	DOUVILLE.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire.	
Clinique. Médecine opératoire. Obstétrique.....	CUNY.
Pathologie générale et Microbiologie. Maladies micro-	
biennes et police sanitaire. Clinique,.....	BASSET.
Hygiène et Agronomie, Zootechnie et Economie rurale.	N.:

CHEFS DE TRAVAUX

MM. PORCHEREL.	MM. TAPERNOUX.
AUGER.	TAGAND.
LOMBARD.	

EXAMINATEURS DE LA THÈSE

Président : M. le Dr P. COURMONT, Professeur d'Hygiène à la Faculté de Médecine, Chevalier de la Légion d'Honneur.

Assesseurs : M. V. BALL, Professeur à l'Ecole Vétérinaire, Chevalier de la Légion d'Honneur.

M. M. DOUVILLE, Professeur à l'Ecole Vétérinaire.

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation ni improbation.

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

Année scolaire 1924-1925. — N° 24

Le Commerce de la Boucherie et l'Inspection des Viandes dans le Département de Vaucluse autrefois et aujourd'hui

THÈSE

Présentée à la FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 8 Mai 1925

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR AUGUSTE PLEINDOUX

Né, le 29 Novembre 1873, à Cavaillon (Vaucluse)



AVIGNON

IMPRIMERIE-PAPETERIE RULLIÈRE FRÈRES
1, Rue Collège-du-Roure, 1

1925

PRÉFACE

L'inspection des viandes en France étant à l'heure actuelle exclusivement réservée aux vétérinaires et placée dans chaque département sous le contrôle du Directeur des Services, il nous a paru intéressant de rechercher dans le département de Vaucluse les origines de cette importante institution.

Nous nous efforcerons, dans un but à la fois historique et professionnel de montrer quels étaient les pouvoirs qui étaient chargés de veiller à la salubrité des viandes et les mandataires qu'ils déléguaient dans ces délicates fonctions.

Notre champ d'études s'étendra du ^{xii}^e siècle où apparurent les premiers statuts qui réglementaient dans le détail la vie municipale et le commerce de la boucherie, jusqu'à la période moderne qui est trop connue pour que nous nous y attardions.

Nous étudierons d'abord, à travers les siècles les règlements de police qui étaient appliqués au commerce des viandes dans l'état d'Avignon dont nous montrerons, chemin faisant, les divers régimes, l'organisation matérielle, et l'Inspection. Puis nous étudierons ce qui se passait dans le même ordre d'idées, dans les diverses localités du Comtat Venaissin, de la Principauté d'Orange et des villes de Provence qui font partie aujourd'hui du département.

Toutefois pour situer notre sujet nous jugeons indispensable d'exposer, dans une introduction succincte, ce que furent, à travers l'histoire, ces divers états et villes qui avant de constituer le Vaucluse eurent une évolution particulière.

Nous ne voudrions pas clore cet exposé, dont nous nous efforcerons de justifier les promesses dans la limite de nos

capacités, sans exprimer notre reconnaissance à MM. Imbert et Chobaut, deux paléographes aussi savants qu'aimables, auxquels nous devons beaucoup. Le premier assure les importantes fonctions d'archiviste départemental de Vaucluse et les dépôts confiés à ses soins ne sauraient être mieux gardés. Le second exerce les mêmes fonctions dans le Gard, mais Avignonnais d'origine, et ancien bibliothécaire de Carpentras, il met son inépuisable complaisance au service de tous ceux qui s'intéressent au passé de sa ville natale, dont il connaît tous les secrets.

M. le professeur Courmont a bien voulu accepter la présidence de notre thèse. Pénétré de l'honneur qu'il nous a fait nous le prions de recevoir nos respectueux remerciements.

M. le professeur Douville a bien voulu faire partie de notre jury en souvenir de nos bonnes relations au cours de la Guerre, et M. le professeur Ball en raison de sa grande compétence dans les questions d'inspection des viandes.

Profondément touché de leur sympathique accueil nous leur exprimons notre vive reconnaissance.

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

I. — SOURCES MANUSCRITES

a) **Archives municipales d'Avignon**

Dans leur état actuel, les archives municipales d'Avignon antérieures à la Révolution, conservées aux archives départementales, se divisent en deux parties :

1° **LES GRANDES ARCHIVES** : réunion d'actes jugés les plus importants pour l'histoire ou pour les intérêts de la cité, formée au début du xviii^e siècle par Claude Pintat, secrétaire de la ville (1726-1732). Ces pièces, classées et inventoriées sous une série de rubriques diverses d'après la nature des affaires auxquelles elles se rapportent, ont été mises en boîtes distinctes connues sous le nom de « Boîtes Pintat », au nombre de 96. Il en existe un répertoire manuscrit rédigé par Pintat lui-même, d'après lequel l'archiviste Achard a fait imprimer un inventaire sommaire qui n'a jamais été distribué, et qui se trouve en feuilles aux archives départementales, où on peut le consulter.

2° Tous les documents laissés de côté par Pintat, ou **PETITES ARCHIVES**, ont été classés d'après le cadre réglementaire des archives communales ; il n'en existe pas d'inventaire moderne sauf pour la série AA.

La SÉRIE AA (actes constitutifs et politiques de la commune) nous a donné peu de chose.

Dans la SÉRIE BB, nous avons dépouillé les délibérations du Conseil de Ville, formant soixante registres. Notre travail a été facilité par l'existence d'un sommaire ou analyse en cinq volumes, portant sur la période de 1372 à 1696, et rédigé au xviii^e siècle.

La SÉRIE CC (comptes du Trésorier de la Ville et pièces justificatives) ne nous a pas été très utile.

La SÉRIE DD (propriétés communales, édifices publics, voirie, etc.) s'est révélée plus riche. Nous avons consulté plus spécialement le registre de visites de la tuerie (1765-1775).

La SÉRIE FF (justice, procédure, police) renferme la précieuse collection des livres de la « Politique » où sont enregistrés tous les règlements et ordonnances concernant l'approvisionnement et la vente des diverses denrées de consommation, et le relevé des contraventions et amendes.

b) Bibliothèque du Musée Calvet d'Avignon

Cette riche bibliothèque possède plusieurs collections de recueils de pièces manuscrites ou imprimées des ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles, qui forment pour l'histoire locale un ensemble de la plus haute valeur. Il faut citer au premier plan les collections Massilian et Requien, classées et cataloguées par M. Labande.

Nous avons utilisé également les manuscrits :

2503-2506 : *Organisation municipale d'Avignon, histoire et statuts de la ville, rapports et notes* de D. V. H. Chambaud.

2563 : *Journal* de L. Drapier.

2796 : *Histoire d'Avignon*, par le jurisconsulte C. A. Fransoy (1818).

3047 : *Livre de raison* de Jean Artaud.

c) Archives départementales de Vaucluse

SÉRIE E, fonds des notaires d'Avignon (minutes des études Pons et de Beaulieu).

d) Archives communales diverses du département

Nous avons consulté également pour la deuxième partie de ce travail, divers dépôts communaux en dehors de celui d'Avignon, conservés dans les mairies des communes.

Pour la période moderne, nous avons puisé nos renseignements :

1° Aux archives départementales dans la série M pour tout ce qui concerne plus particulièrement les vétérinaires et les boucheries ;

2° Aux archives municipales des diverses communes qui malheureusement ne sont pas classées ;

3° Aux archives de la Direction des Services vétérinaires (Préfecture de Vaucluse).

II. — SOURCES IMPRIMÉES

a) Textes

Statuts de la cité d'Avignon avec la convention d'icelle... Avignon, Philippe Offray, 1698, in-4°.

Statuts, règlements, bulles et autres titres pour la ville de Carpentras..., Carpentras, 1749, in-4°.

Code Durini, ou Recueil des Règlements et ordonnances de S. E. Mgr Ange-Marie Durini, Avignon, Jean-Joseph Niel, 1776, in-4°.

b) Ouvrages historiques

ACHARD (F.) : *La Municipalité et la République d'Avignon au XII^e et au XIII^e siècle*, Avignon, 1872, 85 p., in-8°.

ACHARD (P.) : *Guide du voyageur ou dictionnaire historique des rues et des places publiques de la ville d'Avignon...*, Avignon, 1857, in-8°.

BARTHÉLEMY (A.) : *L'organisation municipale d'Avignon à la fin de l'ancien Régime*, Avignon, 1921, in-8°.

CHARPENNE (P.) : *Histoire des réunions temporaires d'Avignon et du Comtat-Venaissin à la France*, Paris, 1886, 2 vol. in-8°.

CILLEULS (A. DES) : *Le socialisme municipal à travers les siècles*, Paris, 1905, in-8°.

DUHAMEL (L.) : *Avignon au XVIII^e siècle, topographie, organisation générale, corporations, industrie, commerce* (Annuaire de Vaucluse, 1911).

ENLART : *Manuel d'archéologie du Moyen-âge*, architecture civile (tome II).

FAUDON (V.) : *Essai sur les institutions judiciaires, politiques et municipales d'Avignon et du Comté-Venaissin sous les Papes*, Nîmes, 1867, 68 p., in-8°.

FORNERY (J.) : *Histoire du Comté-Venaissin et de la ville d'Avignon*, Avignon, 1909, 3 vol. in-8° (publié par L. Duhamel).

GIRARD (J.) : *Avignon au temps des Papes* (Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1921, pp. 85-146).

- GIRARD (J.) : *Avignon après les Papes* (Annuaire de la Société des Amis du Palais des Papes, 1922).
- *Les maîtres des rues d'Avignon au xv^e siècle* (Annales d'Avignon et du Comté-Venaissin, 1917-1918, pp. 43-80).
- GIRARD et PANSIER (D^r P.) : *La Cour temporelle d'Avignon aux xiv^e et xv^e siècles*, Paris et Avignon, 1909, in-8°.
- *Les statuts d'Avignon de 1441* (Annales d'Avignon et du Comté-Venaissin, 1914, pp. 145-216).
- LABANDE (L.-H.) : *Avignon au xiii^e siècle*, Paris, 1908, in-8°.
- *Avignon au xv^e siècle*, Monaco et Paris, 1920, in-8°.
- MAULDE (A.-R. DE) : *Coutumes et règlements de la République d'Avignon au treizième siècle*, Paris, 1879, in-8°.
- PAMARD (J. B. A. B.) : *Topographie physique et médicale d'Avignon et de son territoire*, Avignon, J.-J. Niel, an X, 80 p., in-8°.
- PANSIER (D^r P.) : *Les rues d'Avignon au moyen-âge*, Avignon, 1911, in-4°.
- PLEINDOUX (A.) : *Les Maîtres des victuailles et le commerce de la boucherie à Avignon sous la domination des Papes*, Avignon, 1924, in-8°.
- SAGNIER (A.) : *Les municipalités du Comtal aux xvii^e et xviii^e siècles* (Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1888, pp. 123-146).
- SAUVE (F.) : *Les services publics communaux et les abonnements en nature au Moyen-âge dans la région aptésienne* (Annales de la Société d'études provençales, 5^e année, 1908, n^{os} 1 et 2).

INTRODUCTION

Le département de Vaucluse présente pour une superficie des plus restreintes, la plus grande diversité au point de vue du régime de gouvernement et d'administration, dans la période antérieure à la Révolution.

Il a été formé en effet, en 1793, de territoires ou groupes de localités qui, non seulement n'appartenaient pas antérieurement à une même province, mais qui dépendaient d'autorités souveraines étrangères les unes aux autres et étaient soumis par conséquent à des législations et des réglementations tout à fait différentes.

Le groupe le plus important, les deux tiers environ du département actuel, était constitué par les anciens Etats Pontificaux : Etat d'Avignon et Comté-Venaissin.

C'est de 1274 que date la prise de possession effective par le Saint-Siège, de la portion des domaines du Comte de Toulouse, attribuées à l'Eglise romaine par le traité de Paris de 1229, à la suite de la guerre des Albigeois.

L'administration de ce domaine fut confiée à un recteur qui résidait avec sa cour et les principaux fonctionnaires à Carpentras, capitale du Comtat.

La Ville d'Avignon, restée longtemps indivise entre les grandes familles féodales qui se partageaient les provinces du Sud-Est, ne devint terre papale qu'en 1348, par l'achat qu'en fit Clément VI à la reine Jeanne de Naples, comtesse de Provence (1). La cour pontificale y avait sa résidence et son palais depuis plusieurs années déjà.

(1) Nous avons donné en tête de notre travail sur « les Maîtres des Vic-tuailles en Avignon sous la domination des Papes », un exposé plus étendu sur l'histoire et les institutions municipales de cette ville sous l'ancien régime.

Entre temps, les Papes avaient étendu leur domaine dans la partie confinant au Dauphiné, par quelques autres acquisitions notamment celle de Valréas, Richerenche, Grillon et Visan.

Ainsi définitivement constituées dans la première moitié du xix^e siècle, les possessions du Saint-Siège étaient séparées, du Languedoc, par le Rhône, depuis Lapalud jusqu'à l'embouchure de la Durance, puis de la Provence par le cours de cette rivière jusqu'à Mérindol ; la frontière franchissait ensuite les monts du Lubéron et de Vaucluse, englobant Bonnieux, Vaucluse, Vénasque, Méthamis : elle contournait le Ventoux à l'Est pour aller rejoindre l'Eygue et par le Nord, le Rhône, suivant à peu près du côté de la province du Dauphiné, la ligne actuelle de démarcation des départements de la Drôme et du Vaucluse.

Les Etats pontificaux devaient toujours former, en principe, deux gouvernements distincts : Comté-Venaissin d'une part, Etat d'Avignon de l'autre, celui-ci comprenant la ville avec sa banlieue, Morières et Montfavet. Mais le délégué du Saint-Siège, légat ou vice-légat, établi à Avignon, prit de plus en plus le pas sur le recteur dont il était le supérieur hiérarchique, et finit par lui imposer son autorité à partir du xvi^e siècle.

Sous la Révolution, après la réunion d'Avignon et du Comtat à la France, on leur adjoignit, pour former le département de Vaucluse, une portion de territoire que l'on détacha des Bouches-du-Rhône.

C'étaient, dans les vallées du Coulon et de la Durance, l'ancienne viguerie d'Apt, et entre les contre-forts du Ventoux, le Comté de Sault, qui, antérieurement compris dans la Provence avaient toujours suivi le sort politique de cette province et étaient soumis aux mêmes institutions.

La ville de Mondragon dépendait également de la Provence, quoique complètement isolée et enclavée dans les possessions du Saint-Siège.

Une autre enclave plus importante, formant en plein Comtat un véritable petit Etat également indépendant du

royaume de France et de l'autorité du Pape, était constitué par la ville et le territoire d'Orange, Courthézon, Joncquières, Gigondas et Violès.

La principauté d'Orange, qui avait son titre dans un diplôme de l'empereur Frédéric I^{er}, était passée successivement de la maison féodale des Baux, dans celle de Châlon puis, au xvi^e siècle, dans la famille étrangère des Nassau qui régnèrent sur la Hollande et dont un membre, le stathouder Guillaume, devint roi d'Angleterre. Les luttes que Louis XIV eut à soutenir contre la maison de Hollande, les poursuites qu'il exerça contre les protestants, amenèrent ce roi à occuper à plusieurs reprises la principauté d'Orange, qui fut définitivement annexée en 1731, perdant en même temps que son autonomie, ses institutions et son administration particulières.

On comprend aisément, par ce tableau sommaire de la formation du département, l'intérêt que peut présenter une étude comparée de droit public ou privé, d'histoire économique ou sociale sous l'ancien régime, dans un cadre aussi original et aussi riche en sujets d'observation.

Nous espérons que le travail de recherches auquel nous nous sommes livré personnellement, pour essayer de retrouver et de décrire les origines et le développement du service spécial dont l'organisation se complète et se perfectionne de nos jours, ne sera pas dépourvu de quelque attrait et de quelque utilité.

PREMIÈRE PARTIE

Le Commerce de la Boucherie et l'Inspection des Viandes à Avignon

L'alimentation de la ville en viande formait une des principales préoccupations des magistrats municipaux : nous avons été frappés, au cours de nos recherches, par le grand nombre des séances du Conseil uniquement consacrées à cette importante question ; il n'est pas rare en effet, pour l'adjudication d'une ferme à bail de la boucherie, de voir le Conseil se réunir plusieurs jours de suite.

D'une façon générale et pour l'époque que nous étudions, la ville était alimentée en viandes de bœuf et de mouton par un adjudicataire qui prenait la ferme pour un an à des prix établis par son offre et acceptés par le Conseil ; le bénéficiaire s'engageait à pourvoir la boucherie « de bonne et grasse chair » en quantité suffisante pour la consommation. Les animaux achetés sur pied par ce fournisseur ou ses mandataires aux foires de Provence, de Dauphiné ou de Languedoc, étaient amenés sur le terroir de la ville, puis sacrifiés au fur et à mesure des besoins dans un local spécial dénommé tuerie.

Les viandes étaient ensuite transportées de la tuerie dans des immeubles *ad hoc*, rarement plus de deux, appelés boucheries ; là elles étaient débitées et mises en vente par des bouchers ou « coupadours » sur des tables auxquelles l'usage donnait le nom de « bancs ».

Ces bancs, comme nous le verrons, appartenaient à des particuliers, à des congrégations ou à des paroisses, qui les louaient comme aujourd'hui les villes louent dans les halles

des emplacements aux bouchers ou autres marchands. D'ailleurs, en Avignon, le nom est resté, et l'étal du boucher dans les halles s'appelle toujours un banc. Nous indiquerons en détail par la suite quels étaient les rapports des « coupadours » avec les fermiers de la boucherie, et comment ces employés étaient payés.

Contrairement à ce qui se pratiquait pour le bœuf et le mouton, nous verrons que la vente des autres viandes (porc, chevreau, agneau, veau) était libre, et nous en exposerons les modalités. Enfin, nous examinerons comment au cours des années le Conseil de ville assurait la fourniture de la viande à la cité, lorsque pour des raisons diverses il ne se présentait pas de soumissionnaire, ou lorsque les prétentions de ce dernier étaient jugées exagérées et inacceptables.

Nous étudierons ensuite la réglementation et la police du commerce de la boucherie, les divers régimes de la boucherie et insisterons sur les personnages chargés de l'exécution de ces règlements qui furent les véritables ancêtres des vétérinaires inspecteurs des viandes actuels.

CHAPITRE I^{ER}

L'ORGANISATION MATÉRIELLE DE LA BOUCHERIE

Espèces consommées — Tueries
Boucheries - Tables et bancs — Coupadours

La viande de porc était celle qui avait la préférence du public. En ville, beaucoup de familles engraisaient un ou plusieurs pores, qui erraient librement dans les rues. Un rescrit daté du 13 septembre 1535 interdit, à la demande des Consuls, le vagabondage des oies et des pores sur la voie publique ; seuls les religieux de St-Antoine eurent désormais le droit de laisser sortir leurs pores (1). La défense fut renouvelée en 1560, et étendue à « tout bétail menu », moutons, brebis, chèvres (2). Mais elle fut sans doute mal observée, car on retrouve jusqu'en 1699 des prescriptions analogues (3).

La rue des Chevaliers actuelle s'est appelée rue des Porchers jusqu'au x^v^e siècle (4).

En dehors de la ville et dans ses environs immédiats, l'élevage des pores se faisait d'une façon intense pour répondre aux demandes de la consommation ; les animaux pénétraient en ville soit sur pied, soit abattus. Pâtisseries, c'est-à-dire fabricants de pâtés, et charcutiers, employaient beaucoup cette viande pour les produits qu'ils débitaient.

Après le porc, le bœuf et le mouton donnaient les viandes les plus appréciées du public. Les bœufs provenaient des

(1) Arch. com. d'Avignon, délibérations du Conseil, T. IX, fol. 63 v^o, 64.

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XII, fol. 186.

(3) *Ibid.*, série DD, livre de la police ou maîtrise des rues, 1740.

(4) Dr Pansier, *Les rues d'Avignon au moyen âge*, pages 150-151.

foires d'Auvergne et de Languedoc, comme le prouvent les bordereaux d'achat (1), et plus rarement du Dauphiné. Les moutons tirés également d'Auvergne et de Languedoc étaient les plus recherchés. Ceux de la Savoie et du Piémont, d'aspect plus commun sous leur toison de laine grossière, donnaient une viande réellement de qualité inférieure ; on les appelait moutons « ravats » ou « courts » et on en interdisait même souvent l'abatage.

Les veaux provenaient de la banlieue et des villages environnants où existaient des vacheries qui alimentaient la population en lait et surtout en beurre (2).

A partir du milieu du xviii^e siècle les foires et les marchés furent organisés dans les principales communes du département. Les pouvoirs publics en accordant certains privilèges et franchises à ceux qui les fréquentaient, facilitèrent les transactions. A l'heure actuelle les marchés du Vaucluse sont très importants et bien achalandés.

* * *

Au moyen-âge, on prenait soin d'établir l'abattoir à la périphérie de l'agglomération urbaine, et on obligeait les bouchers à y tuer les animaux (3) ; le but était double : incommoder le moins possible les habitants, mais ne pas trop éloigner l'abattoir pour que la surveillance en fût facile.

Il était d'ailleurs interdit aux bouchers d'abattre chez eux ; l'article 130 des criées de la Cour temporelle « défend qu'aucun boucher d'Avignon de n'importe quelle condition puisse désormais, de nuit ou de jour, tuer ou dépecer dans sa maison ou boutique », sous peine d'une amende de 25 livres et de la confiscation des viandes provenant de ces abatlages (4).

(1) Bordereau d'achat du 22 mars 1698 (arch. municip. non classées).

(2) Remontrances de Joffret Sibille aux consuls, 1616 (arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI).

(3) Enlart, *Manuel d'archéologie du moyen-âge*, T. II, architecture civile, page 257.

(4) Girard et Pansier, *La Cour temporelle*, page 157.

La tuerie d'Avignon, au xv^e siècle, était située très probablement à la Calade (rue des Lices actuelle), derrière laquelle se trouvaient les graviers du Rhône. Une délibération du Conseil du 1^{er} août 1552 nous apprend en effet que la tuerie nouvelle établie vers le puits « des Thomes » (1) fut changée et « remise » à la Calade où elle était anciennement (2).

Il existait aussi une tuerie pour les moutons, et une autre pour les porcs (3).

Jusqu'à la fin du xvii^e siècle, ces divers établissements n'étaient que des locaux spéciaux, simples propriétés privées, où les bouchers étaient obligés, sous peine de poursuites, d'abattre les animaux. En 1676, une tuerie et une boucherie installées dans l'île de la Barthelasse furent fermées, sur les plaintes des fermiers de la boucherie d'Avignon, par ordre de l'Intendant de Languedoc (4).

L'interdiction portait que « les tueries et boucheries devaient être installées dans les lieux habités et non dans les lieux solitaires où la surveillance est difficile ». Le tenancier de cette boucherie, nommé Rolland, reçut très mal le sergent chargé de lui signifier l'ordre, allant jusqu'à le menacer de cent coups de bâton et de la noyade dans le Rhône; mais Rolland et son valet furent arrêtés, et la boucherie, fermée (5).

Le 8 mars 1713, le Conseil décida que « pour la commodité et utilité de la boucherie » il fallait que la ville possédât à « son propre un lieu pour la tuerie des bœufs et des moutons... d'autant mieux qu'un endroit appartenant à la ville

(1) Rue de l'Hôpital actuelle (Dr Pansier, *op. cit.*, p. 8-9).

(2) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibérations, T. XI, fol. 62.

(3) Arch. comm. d'Avignon, T. XVI, fol. 38 (délibération du 26 octobre 1679).

(4) L'île de la Barthelasse était du territoire français, province de Languedoc ; on ne l'a détachée du Gard et rattachée au département de Vaucluse qu'au milieu du xix^e siècle.

(5) Affaire de la Boucherie et Tuerie de la Barthelasse (arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, pièces cotée DD, nos 28 et 29).

sera d'un revenu... » (1). Mais ce fut seulement en 1727 qu'on acheta du sieur Combette, au prix de 3.550 livres, une maison sise rue Calade, en face du couvent de la Victoire, pour en faire une tuerie municipale. Au rapport de Franque, architecte de l'hôtel de ville, l'immeuble avait besoin de réparations ; mais il était prévu que les fermiers de la boucherie le loueraient et que ce revenu assurerait un intérêt suffisant aux capitaux engagés (prix d'achat, frais de réparations, paiement des « novenniums », charges diverses) (2).

Les travaux indispensables furent exécutés (3) et les fermiers de la boucherie servirent en effet une rente annuelle de 500 livres pour la location de la tuerie, qui fut surveillée par un inspecteur aux gages de la ville (4).

Il est très probable que les fermiers de la boucherie faisaient abattre les bœufs et moutons par un personnel à eux.

Pour les porcs, dont la viande se vendait librement, il y avait une tuerie particulière avec des tueurs spéciaux qui recevaient en 1728, 13 sols royaux (5) par animal abattu.

Cette même année 1728, les tueurs volèrent tant de viande que le vice-légat dut par ordonnance, leur défendre d'exiger, outre ce prix, « aucune gaye » (6), ni aucun morceau de viande de quelle partie que ce soit de l'animal « non pas même du derrière en manière qu'ils cerneront seulement le boyau appelé culard (7), avec le moins de viande qu'ils

(1) Arch. comm. d'Avignon, reg. des dél., T. XXXVII, fol. 188.

(2) Droit de reconnaissance que l'on payait tous les neuf ans au Seigneur du fonds.

(3) Arch. comm. d'Avignon, reg. des dél. T. XXXIX, fol. 179 et 206. (délib. du 10 mars et du 17 décembre 1727).

(4) Le prix fait des travaux pour la tuerie des bœufs et des moutons fut passé le 21 janvier 1728 à cinq maîtres-maçons d'Avignon pour 1998 livres auxquelles vinrent s'ajouter quelques mois après 1230 livres pour travaux divers ajoutés au devis. (Arch. comm. d'Avignon BB 158, fol. 23 et 117).

(5) Affaire de la tuerie des porcs. (Arch. comm. d'Avignon, série EF, 30 sept. 1728).

(6) C'est-à-dire le poulmon et le foie.

(7) C'est-à-dire l'extrémité du gros intestin.

pourront, qu'ils laisseront contre ledit boyau, sans pouvoir le retenir, ni autre chose, à peine d'un écu d'amende ». Les tueurs protestèrent mais les consuls tinrent bon et les menacèrent de les priver du monopole de fait dont ils jouissaient et qui consistait à louer une tuerie ce qui obligeait tous ceux qui désiraient faire abattre des porcs à « passer sous leurs barres ». L'affaire finit par s'arranger. Cette coutume existe encore de nos jours à l'abattoir d'Avignon, où une équipe spéciale, chargée de l'abatage des porcs jouit d'un véritable privilège de fait. Malgré les sacrifices que la municipalité actuelle a dû s'imposer pour construire une salle d'abatage moderne, les tueurs abattent les porcs en dehors des heures prévues, et les mêmes errements, signalés il y a deux siècles, subsistent à peu près identiques.

La tuerie de la rue Calade subsista jusqu'en 1820. En effet en 1817 l'administration municipale décida de construire un nouvel abattoir et le 11 mars 1818 par ordonnance royale, Sa Majesté en autorise la construction. Le 13 novembre 1818 les travaux étaient mis à l'adjudication. Il résulte d'un rapport des inspecteurs des travaux de la ville au maire que les pierres qui ont servi à la construction de l'abattoir provenaient des fouilles faites sur la place de l'Hôtel-de-Ville et de cet édifice lui-même.

L'immeuble de la tuerie de la rue Calade devenu inutile par la construction du nouvel abattoir fut vendu le 14 octobre 1832 à Théophile Boyer, négociant, au prix de 67.000 francs (1).

L'abattoir inauguré en 1820, après avoir subi diverses modifications et agrandissements est encore en fonction à l'heure actuelle et n'est pas près à être déplacé malgré les projets successifs étudiés par les diverses municipalités.

.

Pendant la période où les Papes vécurent à Avignon et durant le siècle qui suivit on vendait la viande à deux en-

(1) Bibliothèque d'Avignon, ms. 1550 (notes d'Achard) au mot *abattoir*.

droits différents : à la place de l'Horloge actuelle et à la place Pie.

Place de l'Horloge. — Deux boucheries s'y trouvaient, l'une, le « Grand Mazel » (*magnum macellum*), pour le bœuf et le mouton ; l'autre, vers la place du Change, pour le porc : cette dernière fut démolie en 1490 (1).

La vente de la viande se faisait dans des conditions d'hygiène déplorables qui les rendaient infectes (2) ce qui souleva à plusieurs reprises les protestations du public.

Place Pie. — Dès sa création, la place Pie a servi de marché : en 1565 des bancs de bouchers y existent (3). La boucherie de la place Pie fut installée en 1594 ; elle devait s'ouvrir par des arcades comme tous les édifices de ce genre car on l'appelait « les petits arcs ». Elle fut désaffectée après la construction de la grande boucherie de la rue Vieux-Sextier.

Vers 1682 fut réalisée par Pierre Mignard sur l'emplacement du Grand Mazel l'édification d'une boucherie qui était un petit chef-d'œuvre d'architecture et que beaucoup regrettèrent lorsqu'elle fut démolie 60 ans plus tard (4). A ce moment, pour la remplacer, Franque artiste de valeur, construisit sur un emplacement situé entre la rue de l'Epicerie (rue des Marchands actuelle) et la rue des Orfèvres, dans un renfoncement de la rue Vieux-Sextier, une boucherie à deux étages qui parut aussitôt insuffisante. Elle était dans un véritable cul de sac ce qui rendait son installation défectueuse ; de plus, les difficultés d'accès dues à l'étroitesse de la rue et au défaut d'aération poussèrent la municipalité à entreprendre une nouvelle organisation.

Dès 1749, Franque fut chargé d'examiner un projet qui

(1) Arch. comm. d'Avignon, pièces justificatives des comptes, année 1490, mandat n° 264 du 2 avril 1490 à Gabriel de Tulle. C. F. *ibid.* délibération du Conseil, T. VA, fol. 239 (9 avril 1490).

(2) *Ibid.*, délib. du Conseil, T. VA, fol. 200 et 201 (7 mars et 4 mai 1489).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. XIII, fol. 145 ; T. XV, fol. 48 ; T. XVIII, fol. 1.

(4) Voir détails : Pleindoux, *Les Maîtres des Victuailles et le Commerce de la Boucherie en Avignon sous la domination des Papes*, p. 51 à 72.

consistait à acheter la maison de M. le Comte de Villefranche pour y placer la boucherie, poissonnerie, triperie, herberie, etc. Franque déposa son rapport le 10 mai 1749. Le Conseil réuni le 17 septembre 1749 vota l'achat de l'hôtel et les travaux commencèrent. La nouvelle boucherie fut ouverte le 1^{er} avril 1752 (1). Les fermiers payèrent 500 écus par an pour le loyer de la boucherie et 75 livres pour celui de la triperie. Depuis longtemps désaffecté, le bâtiment existe encore aujourd'hui sur le côté droit de la rue du Vieux-Sextier en allant vers la place Pie : on le reconnaît à ses arcades symétriques décorées de masques et de têtes de bœufs ou de béliers, entourés d'instruments de boucherie.

* * *

Les viandes étaient débitées dans le local de la boucherie sur des tables ou « bancs », par des bouchers ou garçons-bouchers appelés « coupadours ».

L'origine de ces tables est très ancienne. Les revendeurs de légumes et les maraîchers avaient l'habitude d'étaler sur le sol des bas-côtés de la rue, leurs corbeilles et leurs cabas, ou même de présenter leurs produits à la main ou sur des éventaires portés à bras. Les propriétaires des maisons voisines eurent l'idée très simple d'installer des tables et bancs pour les louer aux marchands. La propriété s'en transmet par vente, donation ou héritage. Au xiv^e siècle le marchand avignonnais Jean Teisseire (2) louait ses tables à des bouchers; quelques-unes de ces tables n'étaient pas de simples étaux, certaines étaient de véritables échoppes construites en chêne et couvertes de tuiles (3). Aussi les prix de location étaient-

(1) « Le 1^{er} avril 1752, samedi saint, la boucherie nouvelle fut ouverte pour y vendre la viande ; on y a fait aussi la poissonnerie et la triperie, dépense ruineuse pour la ville par la somme immense que ce bâtiment a coûté » (journal de Laurent Drapier, fol. 203).

(2) Girard, *Un marchand avignonnais au xiv^e siècle* (Mémoires de l'Académie de Vaucluse 1910).

(3) Arch. dép. de Vaucluse, livre de raison de Jean Teisseire, fol. 83, CF, un acte du 3 avril 1475 où il est question de tables couvertes (*Ibid.*, fonds des notaires, étude Pons, reg. 64).

ils parfois très élevés et dépassaient ceux de divers immeubles : ainsi Jean Teisseire louait, en 1370, 16 florins par an une table de boucher située devant la taverne « del boyre » (1), tandis que la maison louée par lui en 1373 au cardinal de Canilhac ne lui rapportait que 10 florins (2). Deux « taulas de mazel en la platea, davant lo mazel de Sant-Peire », rapportaient à Teisseire 40 florins par an (3). Ces tables devinrent très nombreuses par la suite, et tous les corps de marchands les employèrent.

La place du Pilori (4) était envahie par des tables de bouchers et de marchands de salaisons. L'une d'elle, propriété de la ville, était affermée à la communauté israélite qui y vendait de la viande « qui n'était pas de la Loi » ; elle mesurait 2 m. 75 de largeur et 1 m. 25 de profondeur (5).

Les tables des bouchers payaient à la ville une taxe spéciale, espèce de droit de place, que percevait un fonctionnaire à ce délégué ; les bouchers qui cherchaient à s'y soustraire étaient passibles chaque fois d'une amende de 10 livres (6).

Les criées de la Cour temporelle, de 1458, réglementent la location des tables des bouchers et décident qu'aucune personne de quelque condition qu'elle soit, ne peut acheter ou louer aucune table pour la boucherie, si elle n'est elle-même boucher admis par la cour, et si elle ne s'engage pas à la posséder et à la tenir elle-même et non pour une autre (7).

Suivant l'usage de l'époque, certaines de ces installations firent l'objet de donations aux œuvres pies, qui en possédaient ainsi quelques-unes au xv^e siècle. Jean Teisseire, par exemple, légua en 1384 à la collégiale de l'Eglise St-Pierre, sa paroisse, les cinq tables de bouchers qu'il avait près du

(1) Livre de raison de Jean Teisseire, fol. 13 v°.

(2) *Id.*, fol. 13.

(3) *Id.*, fol. 15 v°.

(4) Place des Chataignes actuelle.

(5) Arch. dép. de Vaucluse, actes du 13 mars 1367 et du 3 décembre 1425 (boîte 83, n° 62) et du 4 avril 1391 (boîte 86 n° 34).

(6) Criées de la Cour temporelle de 1458, article 197.

(7) Criées de la Cour temporelle de 1458, article 178.

cimetière St-Pierre, à la charge de célébrer, tous les deux mois, un service solennel pour le repos de son âme (1).

Lorsque fut créée la boucherie publique ou *macellum*, dont nous avons parlé, les tables des bouchers qui y furent transportées constituèrent des propriétés particulières susceptibles de locations, donations ou ventes (2). En 1696 une demoiselle de Giraud vendit au prix de 1200 livres un banc de boucherie (3).

Par la suite, les bancs de la boucherie furent peu à peu rachetés par la ville, ce qui donna lieu d'ailleurs à plusieurs procès. En 1702 (4), le Conseil décide, vu que l'on a déjà acheté les autres, d'acheter le banc que possède Mme de Malar dans la boucherie de la Grand Place, afin de faire cesser les procès qui ont déjà coûté beaucoup d'argent à la ville.

* * *

Le « coupadour », comme son nom l'indique, était chargé de couper la viande à l'étal ; il la débitait ensuite aux consommateurs. Les viandes d'animaux entiers ou en quartiers étaient apportées directement de la tuerie à la boucherie, et découpées suivant l'usage de la boucherie pour être mises en vente. Le « coupadour » était donc un professionnel doublé d'un vendeur. Le fermier de la boucherie lui payait des gages, mais, situation curieuse, le coupeur était d'un autre côté indépendant du fermier, parce que le banc lui appartenait en vertu d'un contrat de location, et que le fermier ne pouvait vendre les viandes que sur ces bancs autorisés.

Cette situation paradoxale amena un conflit en 1727 : les fermiers prétendirent pouvoir se passer des coupeurs et n'avoir pas à leur payer des gages. La contestation inquiéta

(1) Girard, *Un marchand avignonnais au xiv^e siècle*, p. 27.

(2) Bibliothèque d'Avignon, ms 3047 (livre de raison de Jean Artaud), fol. 21.

(3) Acte du 28 mars 1696 (arch. mun. d'Avignon, série III, pièce n° 1567).

(4) Délibération du Conseil du 16 juin 1702.

les pouvoirs publics, car elle pouvait amener une interruption dans le débit de la viande. Une ordonnance du Vice-légat prescrivit à tous les coupeurs, tant de mouton que de bœuf, que s'ils voulaient continuer à prendre la viande aux fermiers, selon l'usage, il leur en serait distribué, mais qu'alors ils ne pourraient plus cesser leur débit sans aviser le fermier quinze jours auparavant, sous peine de dommages et intérêts vis-à-vis de ce dernier (1).

Ces prescriptions furent notifiées par le courrier de ville aux dix-sept coupeurs d'Avignon.

En plus des gages payés par le fermier, les coupeurs touchaient un pata par livre de viande vendue. C'était en quelque sorte un pourboire que payait l'acheteur, à part ou non, suivant que le bail à ferme de la boucherie, dans la fixation des prix de vente, portait ou non ces mots « compris ou non compris le pata du coupeur ».

Le règlement de 1742 (2) sur la boucherie édicte, dans son article 4 « que les fermiers établiront dans les bancs de la boucherie des coupeurs pour vendre promptement et sans délais aux citoyens et habitants de la ville la chair qui leur sera demandée au prix de la délivrance, sans la pouvoir sur-vendre et en se contentant du pata qui leur est attribué par livre pour les indemniser de leurs peines ». Les coupeurs étaient punis d'amende s'ils vendaient leur viande au-dessus du tarif officiel.

Les coupeurs établis, quels que fussent les fermiers, devaient être employés à la vente de la viande, et ne pouvaient être privés de leurs bancs que par ordre des consuls. Dans ce cas seulement ils étaient remplacés par de nouveaux titulaires désignés par les consuls, d'accord avec le fermier, ceci, sans nul doute, pour éviter des conflits dans le genre de celui signalé plus haut.

Sous le régime de la liberté de la boucherie, ou en temps de carême, comme nous le verrons plus loin, les coupeurs

(1) Ordonnance du 28 avril 1727 (arch. comm. d'Avignon, série FF).

(2) Arch. mun. d'Avignon, délib. du Conseil, T, 41, fol. 274-275.

étaient autorisés à vendre la viande des animaux qu'ils faisaient abattre eux-mêmes (1).

Par la suite et avec le régime de liberté, les coupeurs sont devenus les bouchers actuels.

(1) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibérations, T. XLV, fol. 292 v^o.
(19 janvier 1757).

CHAPITRE II

RÈGLEMENTATION ET POLICE DU COMMERCE DE LA VIANDE

DE 1246 A 1790

Statuts de 1246 et de 1441. — Criées de la Cour temporelle de 1458.
— Règlements de 1483, 1509, 1561. — Statuts de 1568-70. — Règle-
ments de 1588, 1682, 1698. — Règlements de 1742 et de 1772. —
« Socquet » ou « Souquet ». — Viandes destinées aux juifs.

La surveillance du trafic des viandes préoccupa de tout temps les responsables de l'administration de la ville, et nous trouvons déjà dans les statuts de 1246 une réglementation assez détaillée du commerce de la boucherie.

La vente de la viande crue ou cuite, de taureaux, verrats et béliers, dans la boucherie et dans les lieux voisins, celle des porcs « lépreux » (1), des fœtus de veaux, d'agneaux et de chevreaux « extraits du ventre de leurs mères mortes » (2), étaient sévèrement interdites.

Même chose pour les viandes atteintes de « morie » (3). Les viandes saines pouvaient être vendues cuites ou crues : les vendeurs juraient chaque année de ne jamais débiter de

(1) Nom ancien donné à la ladrerie.

(2) On appelle ces animaux, en terme de boucherie locale, « morts-nés ».

(3) Le mot « morie » est un terme général qui désigne toutes les viandes infectées.

viande corrompue. Deux prud'hommes jurés veillaient à l'exécution de ces ordres (1), que sanctionnaient des amendes en cas de contravention.

Il était également défendu d'abattre des bœufs ou vaches, le vendredi, de la Pentecôte à la Saint Michel, et, le jour du Vendredi-Saint (2), de sacrifier aucun animal, de quelque espèce qu'il fût. Les bouchers ne devaient pas livrer des béliers ou brebis pour mouton, ou de la truie pour du porc (3).

Chaque boucher était tenu de dénoncer son collègue en faute, qu'il fût interrogé ou non ; il recevait la moitié de l'amende (4).

Seuls les bouchers étaient autorisés à faire le commerce de la viande, des tripes et du sang, le tout cru ou cuit, et toute personne étrangère à la profession qui serait trouvée exerçant ce commerce, en quelque lieu que ce fût était passible d'une amende, dont la moitié allait au dénonciateur (5).

Enfin, certaines fraudes étaient interdites, entre autres celle, pratiquée encore de nos jours, qui consiste à couler de la graisse dans les rognons des animaux maigres abattus (6).

.*.*

Ces diverses prescriptions furent reproduites dans les statuts de 1441 ; différentes criées de la Cour temporelle les complétèrent à plusieurs reprises. Du reste, la Cour temporelle faisait publier quatre fois par an les statuts (7), par le héraut ou crieur public, *preco publicus*, ce qui explique le nom de *preconisationes* donné aux criées.

Entre toutes, les criées de 1458, qui consacrent un grand

(1) De Maulde, *op. cit.*, article 84.

(2) *Id.*, *ibid.*, même article (84).

(3) *Id.*, *ibid.*, article 85.

(4) *Id.*, *ibid.*, même article.

(5) *Id.*, *ibid.*, article 86.

(6) *Id.*, *ibid.*, article 87.

(7) D'après l'article 132 des statuts de 1246 eux-mêmes (De Maulde, *op. cit.*, p. 148). CF Girard et Pansier, *op. cit.*, p. 22.

nombre d'articles à la réglementation et à la police des métiers de la cité, s'occupent en détail de la boucherie.

Nous y trouvons l'interdiction de souffler ou gonfler les viandes de mouton, d'agneau, de porc, de veau, de chevreau (1) ; de couvrir les viandes quelles qu'elles soient d'un voile de graisse pour leur donner meilleure apparence aux yeux des acheteurs, de façon à les vendre plus cher (2) ; la défense de vendre de la chèvre, du béliet, du bouc, sinon dans des endroits spécialement affectés à ce trafic (3) ; celle de livrer des viandes gâtées, pourries, infectes, ou impropres à la consommation d'une manière quelconque (4). Les infractions étaient punies d'une amende pour le délinquant, et de la confiscation des viandes ; un quart de l'amende allait au dénonciateur, dont le nom était tenu secret.

Il était également interdit de vendre de la brebis pour du mouton, de la truie pour du porc, de la vache pour du bœuf, sous peine d'une amende de 10 livres (5).

Il fallait n'employer pour la fabrication du boudin que du pur sang de porc (6) ; il était d'ailleurs défendu aux bouchers de vendre aux fabricants de boudin le sang d'autres animaux (7). La viande de porc saine devait seule servir pour la confection des saucisses (8). La vente dans la ville des « viandes foraines » était expressément prohibée (9), les animaux ne pouvant être abattus que dans la tuerie (10).

L'autorité de la Cour temporelle s'exerçait également sur le trafic de la graisse et sur celui des cuirs. Les bouchers d'Avignon étaient tenus de vendre le suif, au prix établi, ex-

(1) Citées de 1458, article 45 (Arch. municipales d'Avignon, boîte XI, n° 15. Publiées par Girard et Pansier dans la Cour temporelle).

(2) *Ibid.*, article 46.

(3) *Ibid.*, article 47.

(4) *Ibid.*, article 48.

(5) *Ibid.*, article 49.

(6) *Ibid.*, article 50.

(7) *Ibid.*, article 134.

(8) *Ibid.*, article 51.

(9) *Ibid.*, article 133.

(10) *Ibid.*, article 130.

clusivement aux fabricants de chandelle de la ville. Ceux-ci ne devaient employer pour leurs produits que du suif et du coton de bonne qualité (1). Le commerce des cuirs était interdit en dehors de la rue de la Curaterie (2), où se tenait tous les mardis non fériés un marché spécial. Les cuirs mis en vente étaient saisis s'ils n'avaient été au préalable visités et marqués d'un signe spécial par les inspecteurs que déléguait à cet effet la Cour temporelle (3). Les cuirs étaient exposés pour la vente soit sur des tables, soit fixés aux murs des maisons, ce qui donnait à la rue un aspect tout particulier. Les propriétaires des maisons avaient le droit d'exiger des marchands une taxe spéciale, qui ne pouvait dépasser six deniers par canne pour la place occupée soit par une table, soit sur la façade (4). Enfin les vendeurs de cuirs de qualité inférieure, pourris, brûlés, ou mal préparés, étaient tenus de le faire savoir aux acheteurs, sous peine d'amende et de confiscation (5).

* .

A partir de 1462, les maîtres des victuailles héritent des attributions de la Cour temporelle et s'occupent de la boucherie. Un règlement de 1483 (6) publié sous l'autorité de Thomas de Bénédictis, gouverneur d'Avignon, d'une part, et des consuls, de l'autre, spécifie d'abord que les bouviers et moutonniers approvisionneront sans interruption et suffisamment la boucherie de la ville en bonnes viandes de bœuf, mouton, brebis et autres « chairs de lait ». Après la fixation des prix viennent certains détails relatifs au « socquet », dont nous parlerons plus loin, au prix que doit payer

(1) *Ibid.*, article 53.

(2) La rue de la Curaterie allait de St-Geniès au portail Imbert ; elle prit au xvi^e siècle le nom de Bonneterie (Pansier, *Les rues d'Avignon...*, p. 68).

(3) Crieées de 1458, article 54.

(4) *Ibid.*, article 56.

(5) *Ibid.*, article 57.

(6) *Capitula masselariofum*, 8 mars 1483 (archives communales d'Avignon, reg. des délibérations d'Avignon, T. V, fol. 23).

l'acheteur s'il ne prend qu'une demi-livre de viande, à l'interdiction d'ajouter des morceaux de tête ou d'os ; le tout sous l'inspection et l'autorité des maîtres des victuailles.

Le poids doit être rigoureusement exact. Si l'intéressé constate que sur quatre livres de bœuf il manque une once ou deux, il en avertit le peseur public, qui, après vérification, oblige le boucher à parfaire le poids. Si le défaut de poids dépasse deux onces, la viande est confisquée et le boucher doit rendre l'argent. Les bouchers peuvent vendre les « tombées » (1) de bœuf et de mouton « à l'estime », selon la coutume (celle-ci s'est perpétuée jusqu'à nous), sauf la graisse et le suif, qui sont obligatoirement vendus aux fabricants de chandelles de la ville (2).

Les viandes d'animaux de lait (veaux, agneaux, chevreaux) dont la population était très friande, sont vendues « à l'estime » et non au poids.

Quand les maîtres des victuailles, au cours de leurs visites, constatent qu'une viande est de qualité inférieure, ils doivent la taxer au-dessous du tarif officiel, et la faire vendre au nouveau prix fixé, à une table séparée.

Pendant l'été, les bouchers n'abattaient qu'au fur et à mesure des besoins, à cause des chaleurs. Le règlement prévoit que si la viande débitée vient à manquer, les bouchers doivent être pourvus une heure après la simple demande des maîtres des victuailles. Toutefois, et pour ne pas les exposer à des pertes considérables, on tolérât qu'ils s'entendissent pour tenir approvisionnées deux tables seulement.

Tout boucher qui désire tenir un banc dans la boucherie doit déclarer qu'il s'engage à respecter l'ordonnance dans l'intérêt du public ; tout manquement aux prescriptions est puni de peines variables — en général d'amendes — énoncées dans chaque article.

Les bouchers ont le monopole de la vente de la viande ;

(1) Ce sont les viscères de l'animal.

(2) Cf. Arch. comm. d'Avignon, notaires de la ville, registre n° 5, fol. 81-85 : Statuts de la corporation des fabricants de chandelle d'Avignon (9 avril 1459).

il est interdit aux pâtisseries « principalens » (1) « potagers » (2), de vendre de la viande crue, sous peine d'une amende de quinze livres par contravention. Le règlement protège enfin les bouchers et les met pour leur commerce à l'abri de toute poursuite engagée par un tribunal séculier ou ecclésiastique, si l'objet en est étranger au contenu du règlement.

La fabrication et la vente de la charcuterie étaient également réglementées ; nous avons conservé à ce sujet un texte de 1509 : les charcutiers étaient tenus de vendre la viande de porc, fraîche ou salée, au poids et à la livre, et de donner à tout acheteur sa portion de rate et de « socquet ». Le porc salé valait 14 deniers la livre, le lard 20 deniers, et le porc frais, pendant la saison où le commerce en était licite, 12 deniers la livre avec « socquet ». Le cinquième quartier devait se vendre, selon la coutume « à l'estime » et non au poids. La livre de bonnes saucisses de pur porc valait 18 deniers (3).

Comme il est facile de s'en rendre compte, toutes ces dispositions légales touchent non seulement à l'inspection de la boucherie, mais encore aux détails de la préparation des viandes, du poids, des prix et des modes de vente. A mesure que nous avancerons dans le temps, de nouvelles prescriptions, développement des statuts de 1246 et des criées de la Cour temporelle, s'y ajouteront sans cesse.

C'est ainsi qu'en 1561 un « ordre et règlement pour la police », publié par les consuls (4), interdit aux bouchers de sortir une viande quelconque de la tuerie sans que les maîtres des victuailles l'aient auparavant inspectée et déclarée de bonne qualité ; de vendre aucun animal mort naturellement dans la ville, de vendre au-dessus de la taxe fixée par

(1) Sorte de pâtissier (Voir F. Mistral, *Lou tresor dou felibrige*, V^o principal).

(2) *Id.* et cabaretiers.

(3) Règlement pour la fabrication et la vente de la charcuterie, du 4 janvier 1509 (arch. comm. d'Avignon, fonds des notaires, reg. 32, fol. 10).

(4) Ordre et règlement pour la police, 1561 (arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, n^o 59, pièce cotée LLL).

les maîtres des victuailles, sous peine d'une amende de neuf livres tournois.

Il est ordonné de faire exactement le poids ; de ne pas livrer de viande malsaine ou pourrie pour de la bonne, de la chèvre ou du bouc pour du mouton. Il est défendu de cacher des morceaux dans des corbeilles dissimulées sous les bancs, la viande devant être étalée sur la table à la vue de tous : ceci, sans doute, pour éviter que le boucher réserve les morceaux de choix à ceux qui le payaient le plus, en fraude de la taxe.

Le règlement fixe même des heures pour la vente de la viande à la boucherie : de 4 heures du matin à 1 heure de l'après-midi, entre Pâques et la Saint Michel, de 5 heures du matin à 1 heure de l'après-midi entre la Saint Michel et le début du carême. A chaque banc la vente, une fois commencée, ne pourra cesser sans excuse légitime.

Le sang des animaux doit être donné gratuitement à tout acheteur : interdiction absolue de le vendre ; défense également de glisser de la graisse sous les rognons (1), de souffler la bête sacrifiée avec la bouche, au moyen d'un tuyau de canne (cette dernière pratique existe encore de nos jours dans certains abattoirs) ; mais, pour introduire de l'air dans le tissu conjonctif sous-cutané, afin de faciliter le dépouillement, il est recommandé de se servir d'un soufflet « propre à ce pour obvier aux dangers que ce peuvent en suivre ». Cette prescription est étonnante pour l'époque car on était alors bien loin de penser aux dangers des contagions microbiennes.

Ce règlement contient enfin une clause assez curieuse, interdisant aux valets des bouchers d'abandonner leurs maîtres et leur service sans excuse absolument légitime. Il arrivait en effet que ces valets, prenant pour prétexte la publication

(1) Défense de « déguiser ne farder aucunement la chair qu'ils auront à vendre par aucun moyen que ce soit, comme aux maigres bestes mettre aucune graisse sous les rognons, ne crespine (épiploon) ou autres semblables choses étant empruntées d'autres bestes ».

d'une nouvelle ordonnance consulaire qui modifiait la réglementation de la boucherie, quittassent leur maître sans préavis et sans attendre le terme de leur service, ce qui pouvait en conséquence amener des troubles dans ce commerce de première nécessité. Il a fallu attendre plus de quatre siècles que les pouvoirs publics s'occupassent à nouveau de la question, dans la loi du 27 décembre 1890, si tant est que ces dernières dispositions législatives (ce qui reste à démontrer) aient résolu la difficulté.

À la même époque, la vente des viandes de veaux et d'agneaux, dits animaux de lait, était libre pour tous les particuliers, mais à deux conditions : l'abatage à la tuerie, où les tueurs gardaient la peau pour le droit de la boucherie, et l'observation du tarif de vente, du reste variable, mais toujours fixé par les maîtres des victuailles, ceux-ci se basant sur l'abondance ou la pénurie du ravitaillement en telles espèces.

* *

Ainsi, la réglementation s'était beaucoup enrichie depuis les statuts de 1246 et de 1441. Peut-être était-elle même devenue quelque peu confuse, puisqu'on sentit le besoin d'une refonte générale et d'une nouvelle codification : le travail, confié par le cardinal d'Armagnac à une commission spéciale de jurisconsultes, aboutit à la rédaction des statuts dits de 1568-1570.

Un chapitre entier est consacré aux maîtres des victuailles et aux bouchers (1). L'article 1^{er} définit les attributions des maîtres des victuailles, dont le rôle devient de plus en plus important à mesure qu'il se précise davantage. L'article 2 leur prescrit de visiter chaque jour la boucherie, d'y interdire, sous peine d'une amende de cinq florins, la vente des viandes impropres à la consommation pour une raison quelconque ; les articles 3 et 4 ordonnent que toutes les viandes à vendre soient exposées à la vue des acheteurs et qu'on ne

(1) Statuts de 1568-1570, livre I, rubrique 6.

tienne pas au même banc la viande de brebis et celle de mouton. Le sang des animaux abattus, excepté des agneaux, chevreaux et porcs, ne peut être vendu (art. 5). Les abatages se font tous les jours à la tuerie de la Calade, sauf le vendredi et le samedi avant midi, du 1^{er} mai à la Saint Michel, et, chose essentielle, aucune viande ne peut être mise en vente sinon quatre heures après l'abatage (art. 6) ; cette dernière prescription, qui a une réelle importance au point de vue gustatif des viandes, n'est même pas observée de nos jours pendant la saison chaude. Enfin, les maîtres des victuailles taxent les viandes et sont chargés de veiller à l'application des tarifs et des autres articles, et de sévir contre ceux qui ne les observent pas.

* * *

Dans les conditions postérieures des statuts d'Avignon, qui furent publiés en 1581, 1612, 1680 et 1698, tandis que chaque rubrique s'augmentait de nouveaux textes, ordonnances des vice-légats ou autres, seul le chapitre relatif aux maîtres des victuailles et à la boucherie ne fut pas modifié. Mais on retrouve cependant, dans diverses criées relatives à la police des marchés, à côté de fréquents rappels des statuts de 1568-70, base de la législation, quelques prescriptions de détail inédites.

Une criée de 1588 (1), par exemple, permet aux bouchers vendant du mouton de tuer et de débiéter deux brebis par jour, alors qu'auparavant la consommation de cette viande était prohibée. Cette innovation marque-t-elle officiellement l'affaiblissement de la répulsion à peu près générale des consommateurs pour la viande des animaux femelles. Nous ne le pensons pas. En effet, le goût du public n'avait pas changé (2). Vers le milieu du xvii^e siècle, on au-

(1) Crieé concernant la police des marchés, 27 juillet 1588 (arch. comm. d'Avignon, FF n° 1585).

(2) Nous ne pensons pas qu'on ait eu l'intention d'épargner les animaux femelles pour ménager le cheptel en vue de la reproduction.

torisa l'abatage de 8 brebis sur cent ovins sacrifiés : c'était une porte ouverte à la fraude, et, bien vite, la proportion autorisée fut largement dépassée. Très probablement, l'adoption de cette mesure était due aux fermiers de la boucherie qui y trouvaient un avantage, les brebis étant moins chères à acheter que les moutons. Quoi qu'il en soit, les plaintes se multiplièrent ; « Des personnes d'un certain rang » réclamèrent : on leur faisait toujours manger de la brebis, tandis que d'autres avaient toujours du mouton. Le Conseil décida, le 26 mars 1734, d'ouvrir une boucherie séparée où se débiterait la viande de brebis (1). Mais, le 13 avril, une ordonnance du vice-léga! interdit de tuer des brebis pour les livrer à la consommation (2) : cette décision fut insérée dans le règlement général de la boucherie, daté de 1742.

Dans cette même criée de 1588, l'habillage des viandes est prévu : il est recommandé de bien nettoyer les viandes et de « lever les corgnolles » (3) pour les jeter. On rappelle que le sang de bœuf et de mouton doit être donné aux pauvres et non vendu, mais en juillet et en août, il faut le jeter purement et simplement : on craignait, sans nul doute, sa décomposition rapide et les accidents consécutifs à l'ingestion.

Les foies gâtés sont tailladés par les maîtres des victuailles et jetés au Rhône. Enfin, pour éviter l'introduction en ville de bêtes mortes, il est prescrit aux commis des fermiers de la gabelle (4) préposés à la garde des portes, de ne permettre leur entrée qu'après inspection des maîtres des victuailles : précaution excellente pour soustraire à la con-

(1) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XL, fol. 196.

(2) Affiche imprimée datée du 13 avril 1734 ; Cf. une délibération du 16 juin 1634, excluant de l'adjudication de la ferme de la boucherie quelques bouchers qui avaient fait l'offre « de tuer des brebis ou fêdes séparément ». (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XXV, fol. 141).

(3) Tendons et cartilages.

(4) Nom de l'impôt général, portant sur l'entrée de toutes espèces de denrées : c'est l'équivalent de l'octroi moderne.

sommatton la viande des animaux morts de maladies contagieuses transmissibles à l'homme.

Un règlement spécial du vice-légat Nicolini (27 juin 1682) renouvelle cette dernière prescription et expose tout au long les motifs et le but de cette mesure de préservation de la santé publique (1).

Un autre mandement du vice-légat Gualterio (29 janvier 1698), rappelant la prohibition d'entrée des viandes foraines, défend : « de tuer ou faire tuer aucune chair, sous quel prétexte que ce soit, dans le terroir de cette ville, et de faire boucherie dans aucun endroit que dans les lieux ordinaires et destinés de la présente ville » (2).

*
* *

Au XVIII^e siècle, la réglementation du commerce de la boucherie attira de plus en plus l'attention des consuls ; de nouvelles installations, appartenant à la ville furent, comme nous l'avons vu, réalisées avec soin. Le système d'inspection des viandes fut perfectionné. Le grand règlement élaboré en 1741 et inséré l'année suivante au livre des conseils (3) est le dernier texte important sur la matière.

Le fermier de la boucherie s'engageait à fournir de la viande à la cité, même en temps de peste, de guerre et de famine, sans pouvoir demander aucune augmentation aux prix fixés par la soumission. Il lui était interdit d'abattre des vaches, des boucs, des chèvres et des brebis. Toutes les prescriptions sur l'habillage des viandes, la triperie, le sang des animaux, l'abatage, la fixation des prix, étaient renouvelées, ainsi que la prohibition d'entrée des viandes foraines. Les graisses, comme autrefois, ne pouvaient être ven-

(1) Règl. de Monseigneur Nicolini, vice-légat, défendant l'entrée des bestiaux et volailles morts dans cette ville (arch. comm. d'Avignon, boîte XXVI, n° 50, pièce cotée BBB).

(2) Mandement de Mgr Gualtiero, vice-légat, sur les viandes foraines mauvaises introduites en ville (20 janvier 1698).

(3) « Nouveaux articles de la boucherie » (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLJ, fol. 274 ; Conseil du 22 février 1742).

dues qu'aux fabricants de chandelles, suivant les prix de la taxe arrêtée par les consuls et les maîtres des victuailles : on admettait toutefois qu'une certaine quantité proportionnelle, fixée par les autorités, serait laissée à la disposition des fermiers.

La vente « des chairs de lait » veau, agneau, chevreau, était libre ; tous pouvaient en vendre, à condition de respecter la taxe, et jusqu'à ce que la ville décidât d'en affermer la fourniture, séparément ou conjointement, c'est-à-dire aux mêmes fournisseurs que pour le bœuf et le mouton, ou non.

Pour la première fois apparaissait, dans un règlement officiel, le peseur municipal. Sans doute, depuis 1582 (1) la ville avait fait installer, dans la boucherie, des balances, afin que tout acheteur eût le moyen de vérifier le poids de son achat. Mais ce peseur municipal, nommé et payé par la ville, était un arbitre désigné, et avait le droit d'exiger du boucher soit le poids exact, soit le remboursement du prix de la marchandise livrée. Le fermier de la boucherie devait lui fournir les chandelles nécessaires pour l'éclairage.

Des viandes confisquées, celles qui étaient propres à la consommation, allaient aux œuvres pies.

Les fermiers prenaient à leur charge le paiement des droits imposés sur les viandes, la location de la boucherie, de la triperie et de la tuerie. Ils prenaient l'entreprise de la fourniture du bœuf et du mouton à leurs risques et périls, et renonçaient à la demande de toute augmentation sur les prix ou de toute indemnité pour les péages, domaniales et autres droits que pourraient établir le Roi de France ou ses officiers, le tout pendant l'année de la ferme.

De son côté, la ville promettait de ne réclamer aucun rabais sur le tarif des viandes, si certains droits étaient supprimés ou diminués en France.

Il était par ailleurs interdit aux fermiers de la boucherie

(1) Délibération du 1^{er} août 1582 (arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XV, fol. 240 v^o).

de prendre, directement ou indirectement, un intérêt quelconque aux autres fermes d'Avignon, sous peine d'annulation du contrat, si bon semblait à la ville, et de 50 écus d'amende. Nous verrons plus loin que ces mêmes fermiers ne pouvaient être nommés consuls ou conseillers, et qu'ils encouraient, en cas d'infraction, des peines spéciales.

Enfin, le règlement énumérait les conditions exigées et les délais prévus pour obtenir l'adjudication (1).

Ce règlement fut appliqué jusqu'à la fin de la domination pontificale. Quelques articles seulement furent modifiés et d'autres ajoutés en 1772 (2). On interdit de tuer des moutons « ravais » même ceux provenant d'Auvergne. Les coupeurs furent tenus de vendre la viande indifféremment à tous les acheteurs qui se présentaient, et de ne pas favoriser ceux qui offriraient de la payer au-dessus de la taxe : cas qui se produit généralement lorsque les denrées sont rares et peu abondantes. La vente de la viande pour les malades pendant la nuit, fut prévue : quatre coupeurs, désignés par le fermier, et connus, emportaient chaque soir 15 livres de viande à leur domicile pour la clientèle de nuit. L'invendu devait être rapporté de très bonne heure, le lendemain matin, à la boucherie.

C'était une porte ouverte à la fraude de la vente en cachette et au plus haut prix.

Un autre article permettait aux vivandiers et bouchers des troupes royales séjournant à Avignon d'exercer leur commerce à la condition de ne pas vendre la viande au public.

Enfin, pendant le carême, le prix de la viande était identique à celui de la période comprise entre le 15 septembre et le carnaval ; c'était le taux le plus élevé.

Tels sont les principaux textes qui ont régi le commerce de la boucherie à Avignon jusqu'en 1790.

(1) Nous étudierons cette partie quand nous traiterons de la ferme de la boucherie.

(2) Délibération du 8 février 1772 (arch. comm. d'Avignon, délibér. T. LII, fol. 38 v°).

.

Intentionnellement, au cours de l'examen des divers règlements de la boucherie que nous venons de faire, nous avons différé l'explication d'une pratique dont il est souvent question dans tous ces documents, et qui s'appelait le « socquet » ou « souquet ».

« Faire souquet » consistait, pour le boucher, à compléter le poids d'une quantité déterminée de viande de première qualité par lui vendue, avec un morceau de viande de qualité inférieure, dont le poids pouvait varier suivant l'époque de l'année.

Le souquet était d'une once par livre en temps ordinaire, et de 2 à 3 onces, pour le même poids total, en temps de carême. Il consistait en morceaux de foie, de poumon, de bas de jambe, etc. Cette pratique donnait au boucher le moyen d'écouler ce que nous appelons aujourd'hui les bas morceaux ; en temps de carême, la proportion plus forte de souquet constituait une punition pour ceux qui mangeaient de la viande : singulière coutume, dont l'originalité est bien dans la note de ces époques où les pratiques religieuses intervenaient dans les moindres détails de la vie quotidienne.

Dans le règlement de 1561, que nous avons étudié, il est recommandé, afin d'éviter les plaintes, de donner à chacun « souquet compétent » ; seuls, toutefois, les pâtissiers achetant de la viande sont exempts de souquet ; la criée plus haut citée de 1588 défend de prendre pour le souquet de l'agneau de camp.

Le règlement de 1742 ordonne aux coupeurs établis par les fermiers de faire à tous les clients un « bon et fidelle poids sans le surcharger du socquet, lequel est réglé à une once par livre dans le temps ordinaire, et à deux onces pendant le carême » ; ce même texte défend aux coupeurs de vendre au-dessus de la taxe sous prétexte de ne pas donner de souquet, et indique que celui-ci doit être composé de morceaux de tête, de foie, ou de pieds. En résumé, le souquet était une coutume avantageuse pour le boucher. L'é-

quivalent de cette pratique existe encore en bien des endroits sous le nom de réjouissance.

.

Les juifs d'Avignon (1), sous l'Ancien Régime, habitaient un quartier spécial et fermé, à eux assigné par les autorités, véritable ghetto que l'on appelait à l'époque « la juiverie » ou « la carrière des juifs ». Ils vivaient en marge de la société chrétienne, et étaient soumis à des règles de police spéciales et au paiement de redevances variées.

Les statuts de 1246 les obligent à ne vendre que dans la juiverie la viande des animaux tués par eux (2). Dans les statuts de la communauté israélite d'Avignon, qui datent au plus tard de 1452 (3), quelques articles concernent la boucherie. Les bouchers, juifs ou chrétiens, vendant des viandes d'animaux sacrifiés selon les rites de la loi de Moïse, payent les impôts qui portent sur la viande. Un fonctionnaire spécial, le tueur (sagataire, sagatadour) tue les bêtes suivant les règles sacrées ; les prix de vente sont fixés.

En 1457, c'est un boucher chrétien qui, dans un contrat passé avec les baylons (4), s'engage à fournir les israélites de viandes d'animaux abattus selon la loi Mosaique, au prix fixé et en telle quantité qu'on le lui demandera (5).

(1) Voir, sur cette question, les ouvrages suivants : L. Bardinet, *Antiquité et organisation des juiveries du Comtat Venaissin* (Revue des études juives, 1880, p. 262-292) ; le même, *Condition civile des juifs du Comtat Venaissin pendant le séjour des Papes à Avignon, 1309-1376* (Revue historique, 1880, p. 1-47) ; De Maulde, *Les juifs dans les états français du Saint-Siège au moyen-âge...*, Paris, 1886, in-8° ; Girard et Pansier, *La Cour temporelle*, p. 29-30.

(2) De Maulde, *Coutumes et règlements de la ville d'Avignon*, art. 84, p. 173.

(3) Règlement de la boucherie juive d'Avignon. Extrait des statuts de la communauté israélite de cette ville. Etude de M^e de Beaulieu, notaire à Avignon, registre GG, année 1452, fol. 271-272.

(4) Les baylons sont les syndics ou représentants élus de la communauté des juifs.

(5) Contrat du 15 mars 1457 entre Jean Contrit, boucher, et les baylons de la juiverie d'Avignon pour la fourniture de la viande aux israélites (arch. dép. de Vaucluse, registres des notaires, étude Antig, reg. des notes brèves de Jacques Briude pour l'année 1457).

Les criées de la cour temporelle de 1458 contiennent plusieurs articles relatifs à la boucherie juive (1). Il était défendu aux israélites de tuer des animaux sinon dans la juiverie ou dans le « mazel » spécial qui s'y trouvait. D'une manière générale, on cherchait à séparer autant que possible la boucherie juive et les boucheries chrétiennes. Ceci rentrait dans la politique générale de cette époque vis-à-vis des juifs, politique tendant à les maintenir à l'écart de la société chrétienne : divers statuts du moyen-âge vont jusqu'à défendre aux juifs de toucher aux marchandises fruits ou légumes exposés en vente pour les chrétiens.

* * *

DE 1790 A NOS JOURS

Période révolutionnaire.

Il semble qu'au cours de cette période tourmentée où les passions furent plus particulièrement déchaînées à Avignon et dans le Comtat on se préoccupa fort peu d'apporter une nouvelle réglementation dans le commerce des viandes. Il est vrai que le règlement de 1741, modifié le 22 mars 1747 puis renforcé en 1772 ainsi que nous l'avons indiqué plus haut, était suffisant pour permettre une surveillance active de ce commerce de la boucherie.

Néanmoins on trouve dans le Registre (2) des ordonnances de Police à la date du 27 avril 1790, une réglementation se rapportant aux denrées alimentaires, à la police des places et marchés et au contrôle des poids et mesures. La section seconde s'occupe de la Boucherie : l'art. 1 spécifie qu'on ne pourra vendre à Avignon que de la bonne viande de bœuf, de mouton, veau, chevreau et agneau à l'exclusion des brebis, moutons ravats ou courts ou bédigas, encore moins des béliers vulgairement dits arêts à peine de confiscation et de

(1) Girard et Pansier, *La Cour temporelle*, p. 156, 157, 163.

(2) Arch. départ. Période révolutionnaire, I (1-6), liasse 3.

50 livres d'amende et d'être *poursuivis criminellement* ceux qui débiteront de la viande de brebis, arêts, porcs et autres semblables.

L'art. 2 oblige chaque boucher à se faire immatriculer au bureau de police pour exercer sa profession et tenir magasin. Il sera tenu de faire abattre ses animaux dans la tuerie de la ville et il pourra ensuite les débiter où il voudra.

L'art. 3 défend l'introduction en ville d'aucune « viande morte » pour vendre. C'est l'interdiction absolue de la vente des viandes foraines. Les articles suivants s'occupent de la vente de la viande, du poids, du soucquet. L'art. 9 défend de vendre des bêtes mortes naturellement. L'art. 13 interdit la vente des foies gâtés et recommande aux bouchers de tenir les balances propres (!)

On trouve au cours de cette période très peu de documents se rapportant à notre sujet, toutefois le 27 germinal de l'an II le ministre de la guerre adresse aux administrateurs des districts une circulaire relative aux emplacements des boucheries pour le service des armées et recommande de ne choisir que des lieux sains et commodes en même temps. Il indique que les églises sont peu propres à la conservation de la viande et que la stagnation du sang provoque des odeurs irrespirables (1). La ville d'Avignon comme les autres villes fut saisie des doléances ministérielles.

De même l'Administration du district rappelle à la municipalité d'Avignon en date du 8 nivôse, an III (2), l'arrêté du représentant du peuple Perrin du 9 brumaire approuvant l'arrêté de l'Hérault du 7 du même mois, qui défend d'abattre les veaux, agneaux et brebis pendant un an. Cet arrêté fut appliqué en Vauchuse.

La municipalité en application de ces instructions décide que les bœufs ou vaches et les moutons ne pourront être abattus qu'en présence d'un commissaire délégué par elle et spécialement chargé de cette surveillance.

(1) Circulaire imprimée, arch. départ. du Gard, 543, n° 13.

(2) Période révolutionnaire, série D, reg. 30, 3^e liasse.

Dans sa séance du 26 ventose an XII la municipalité d'Avignon s'occupe des animaux abattus à la tuerie de la rue Calade. Des plaintes étant parvenues jusqu'à elle sur le mauvais état des bêtes sacrifiées elle charge l'inspecteur des viandes de dénoncer les contrevenants aux commissaires de police qui devront poursuivre (1).

Pendant toute cette période seul le prix de la viande a fait l'objet des préoccupations de l'Administration. La loi du maximum (29 septembre 1793) fut appliquée en Vaucluse et à Avignon et les prix des objets de première nécessité furent fixés par le Directoire du District le 3 brumaire an II (2) ; elle ne donna pas lieu à des sanctions bien sévères car le Tribunal de Police municipale déclare au citoyen agent national qu'il n'avait infligé que des amendes en application de cette loi (3).

Pendant la période révolutionnaire tout comme sous l'ancien régime, les agneaux et les veaux ne sont pas sacrifiés à la tuerie mais chez les bouchers eux-mêmes.

..

DE 1800 A NOS JOURS

Le premier règlement concernant la boucherie après la période révolutionnaire est du 5 octobre 1819. Il est relatif à l'abatage des moutons de moins d'un an dénommés vulgairement *agneaux de camp* qui devra avoir lieu obligatoirement dans la tuerie publique. Ils seront marqués d'une façon apparente aussitôt après l'abatage sur chaque quartier. Les agneaux de camp non marqués trouvés dans les boucheries seront confisqués et une amende égale à leur valeur sera appliquée au contrevenant (4).

La mise en activité du nouvel abattoir en 1820 amena le

(1) Arch. mun. (placard). Extrait des registres des délibérations de l'Administration de cette ville d'Avignon.

(2) Arc. départ. Période révolutionnaire, série 4, n° 64, fol. 64.

(3) *Ibid.*, *id.*, série 1, n° 53.

(4) Arch. munic. d'Avignon (Placard non classé).

Maire à publier en date du 17 octobre 1820 (1) un arrêté concernant cet établissement. Dans cet arrêté il est dit que tous les bestiaux destinés à la consommation des habitants devront être abattus à l'abattoir, que les animaux morts naturellement devront être présentés à la visite de l'inspecteur des viandes qui apposera une marque avant de les livrer à la consommation ; que les droits devront être acquittés à l'octroi et fixe les gages qui devront être payés aux garçons bouchers ou égorgeurs pour chaque espèce abattue. Il indique dans son art. VIII qu'un inspecteur des viandes sera chargé de la surveillance de l'établissement et de percevoir les droits. Il fixe à l'art. IX les conditions dans lesquelles les animaux seront visités et livrés à la consommation. Il préconise dans l'art. X les marques qui seront appliquées sur chaque quartier et sur les parties apparentes. Les autres articles ne renferment que les prescriptions d'ordre intérieur. Toutefois il est intéressant de signaler que l'art. XVIII n'autorise l'égorgeement et la vente de la viande de cochons qu'aux époques fixées par le Maire.

Le 20 octobre 1825 (2) le Maire d'Avignon informé par MM. les Inspecteurs des viandes que des abus se sont introduits dans l'abattoir public, prend un nouvel arrêté qu'il qualifie de « supplément à l'arrêté de 1820 » dans lequel il fixe les heures d'abatage, la vente des animaux à poids, le mode d'enlèvement des animaux sacrifiés et réglemente d'une façon précise l'abatage des porcs.

Malgré ces deux règlements assez complets pour l'époque, les bouchers n'abattaient pas toutes leurs viandes à l'abattoir et plus particulièrement celles de brebis, d'agneaux et de veaux ; aussi le 15 décembre 1826 (3), le Maire fait connaître aux intéressés qu'il informe que plusieurs bouchers se permettent d'avoir dans leurs domiciles des dépôts de bêtes

(1) Arch. munic. d'Avignon. Arrêté du Maire de la bonne ville d'Avignon concernant l'abattoir public (fascicule imprimé non classé).

(2) Arch. munic. d'Avignon. Règlement concernant l'abattoir public (fascicule imprimé non classé).

(3) Arch. munic. (Placard non classé), 15 décembre 1826.

à laine qu'ils achètent à vil prix sur les marchés circonvoisins pour les abattre chez eux et les vendre ensuite, comme viande de mouton ; convaincu que cet abus compromet gravement la santé des habitants en ce qu'ils livrent à la consommation des bestiaux atteints de maladies contagieuses ; et voulant mettre un terme aux infractions souvent renouvelées des dispositions des arrêtés de 1820 et 1825 ; fait très expresse inhibition et défense à tous les bouchers, charcutiers et autres de tenir des dépôts de bêtes à laine dans la ville, les prévenant, une fois pour toutes, que des visites inopinées seront faites par MM. les Commissaires de Police et que les contrevenants seront poursuivis

Malgré cet avis les bouchers continuèrent les mêmes errements et à la suite de nombreux cas de Charbon constatés en ville et à la campagne, le Maire prit un arrêté à la date du 30 octobre 1828 (1) interdisant d'une façon absolue l'abatage des agneaux ailleurs qu'à l'abattoir. Les abus continuèrent et le 4 février 1830 (2) le fermier de l'abattoir intéressé pécuniairement à ce que tous les animaux soient sacrifiés dans l'établissement, informe les bouchers qu'à compter du 1^{er} mars suivant, il veillera à ce que tous les animaux destinés à la consommation publique soient abattus à l'abattoir. Les contrevenants seront punis et les viandes saisies, sans préjudice de plus fortes peines dans le cas où les viandes vendues en contravention seraient avariées.

Le Maire à son tour intervient et le 16 septembre de la même année (3) affiche un nouvel avis faisant défense aux bouchers de tenir des bêtes à laine qu'ils sacrifient clandestinement et cela au grand préjudice de la santé des habitants. La résistance des bouchers était toujours la même lorsque apparut l'ordonnance royale du 29 avril 1831 qui confirme et maintient l'abattoir public qui n'avait pas encore d'existence légale en tant qu'établissement classé, et prescrit au

(1) Arch. munic. Arrêté non classé.

(2) Arch. munic. Lettre non classée.

(3) Arch. munic. Placard non classé.

Maire de faire des règlements de police pour son fonctionnement, ainsi que pour le commerce de la boucherie et de la charcuterie. Cette ordonnance décide dans son art. 6 que les bouchers et charcutiers d'Avignon auront la faculté d'exposer en vente et de débiter de la viande à leur domicile dans des étaux convenablement appropriés à cet usage en suivant les règles de police ; dans son art. 7, que les bouchers et charcutiers forains pourront exposer en vente et débiter de la viande dans la ville, mais seulement sur les lieux et aux jours fixés par le Maire et en concurrence avec les bouchers et charcutiers d'Avignon qui voudront profiter de la même faculté. C'est en application de cette ordonnance que les bouchers purent vendre de la viande chez eux en dehors du local de la boucherie commune du Vieux-Sextier, qui fut alors plus spécialement affecté à la vente des viandes foraines qu'on allait réglementer.

Le Maire d'Avignon, pour se conformer à ces instructions de l'autorité supérieure, prépara un règlement pour le service de l'abattoir public et le commerce de la boucherie et de la charcuterie. Ce règlement soumis à l'approbation ministérielle fut approuvé par lettre du ministre du Commerce et des Travaux publics en date du 7 mai sous certaines réserves contenues dans la lettre du ministre du 10 de ce même mois. Il demandait au Préfet de faire modifier le règlement en ce qui concerne les viandes foraines et surtout il spécifiait que ces viandes doivent être marquées, *sans frais* des empreintes habituelles, dans un local public que en l'espace sera la boucherie commune.

Ce règlement est le premier qui indique d'une façon précise les espèces d'animaux de boucherie qui doivent être exclusivement sacrifiés dans l'abattoir municipal et non ailleurs.

Aussi, dès le 28 juin 1832, les bouchers protestèrent, dans une lettre très énergique adressée au Maire, contre le règlement qui les oblige à abattre les agneaux et les veaux à l'abattoir. Ils donnent comme raison que ces viandes sont difficilement transportables et que chez eux elles sont beaucoup plus à l'abri des mouches.

* Cette résistance s'explique par ce fait que depuis des siècles la vente et l'abatage du bœuf et du mouton avaient été réglementés alors que la vente et l'abatage du veau et de l'agneau étaient laissés libres. La coutume se faisait sentir là comme ailleurs.

Les protestations des bouchers se portèrent également sur l'art. 40 qui leur défendait de vendre de la viande de brebis, chèvre et vache dans leurs étaux et boutiques particulières et exigeait pour ces sortes de viandes un local spécial. Ils eurent gain de cause, l'article fut supprimé et le règlement du 29 mars 1831 devint celui du 7 juillet 1832 (1). En application de ce règlement sur la Police du commerce de la viande, le Maire d'Avignon protesta auprès du commandant de la succursale de l'Hôtel Royal des Invalides à Avignon, contre la construction dans cet hôtel d'un local pour l'abatage des animaux qui s'y consomment. L'abatage, dit-il, ne peut avoir lieu qu'à l'abattoir public.

Ce règlement subsiste jusqu'en 1855 et fut appliqué sans autorité par les divers inspecteurs des viandes qui se succédèrent et qui étaient dans cet établissement les représentants de la municipalité. L'inspecteur, presque toujours un ancien boucher, n'avait aucune autorité sur ses anciens collègues et aucune compétence au point de vue technique.

Le 25 novembre 1855 (2), un nouveau règlement fut publié par la municipalité et il marque un progrès sur les précédents parce qu'il spécifie nettement que l'intérêt public commande une surveillance plus exacte des viandes de boucherie, dont la consommation journalière et générale en fait un objet de première nécessité. Cette tendance nouvelle place dans l'art. 7 à côté de l'inspecteur des viandes ordinaire (ancien boucher), deux inspecteurs extraordinaires pris parmi les médecins vétérinaires de la ville, lesquels feront,

(1) Arch. munic. d'Avignon. Règlement pour le service de l'abattoir public et le commerce de la boucherie et de la charcuterie dans la ville d'Avignon. (Fascicule imprimé non classé).

(2) Arch. munic. d'Avignon. Règlement pour le service de l'abattoir public et le commerce de la boucherie. (Fascicule imprimé non classé).

quand ils le jugeront nécessaire et quand ils en seront requis par le Maire des visites à l'abattoir. Ils seront appelés pour vérifier les viandes malades ou de mauvaise qualité et prononceront irrévocablement sur la destination à donner à ces viandes. C'est la première fois dans la ville d'Avignon que les vétérinaires sont investis, dans un règlement municipal, de la fonction d'inspecteur des viandes. Nous verrons plus loin comment ils sont arrivés à ce résultat et sur quels textes les municipalités se sont appuyées pour cette investiture.

C'était un résultat sérieux pour l'époque et qui a subsisté dans beaucoup de règlements de nos villes jusqu'à ces dernières années ; les Directeurs des Services vétérinaires actuels savent combien ils ont eu à lutter pour faire disparaître cette mention « extraordinaire ». Cet état de chose subsista jusqu'en 1891.

Le 16 mai 1891 une pétition signée de 21 éleveurs de Vaucluse et des départements limitrophes réunis à Avignon, à l'occasion du Concours régional d'animaux, demandait que les génisses et les brebis, n'ayant jamais porté cessent d'être classées dans la basse boucherie. Le 3 juillet une deuxième pétition dans le même sens, signée des bouchers d'Avignon était présentée pour venir à l'appui de la demande des éleveurs.

La commission du Contentieux du Conseil municipal se réunit pour statuer sur les deux pétitions et reconnut le bien fondé des doléances des bouchers et éleveurs. Le règlement de l'abattoir de 1855 fut l'objet de vives critiques surtout en ce qui concerne le si important service de l'inspection sanitaire des viandes. Une commission composée de M. Brun, vétérinaire, de M. Larché, docteur en médecine, et deux autres membres, fut nommée pour parer par une revision du Règlement aux inconvénients et défauts signalés et autres s'il y a lieu. M. Brun fut le rapporteur désigné ; son rapport très documenté, parfaitement clair et intéressant demandait la nomination d'un vétérinaire responsable et ne relevant que du Maire, auquel serait confiée la di-

rection du service sanitaire et auquel la clientèle serait interdite. Il serait assisté d'un aide, ancien boucher de préférence. Il réglementait d'une façon complète la visite des animaux sur pieds et après l'abatage, la question des marques, des viandes foraines et du colportage des viandes, etc.

A la suite de ce rapport, la municipalité du moment désigna un vétérinaire comme inspecteur de l'abattoir avec mission de venir chaque jour à l'abattoir, mais n'adopta pas pour des raisons financières les suggestions de M. Brun, qui voulait interdire à ce praticien le droit de faire de la clientèle, pour qu'il puisse se consacrer exclusivement à ses nouvelles fonctions.

Le Règlement de l'abattoir ne fut modifié que plus tard et ce n'est que par arrêté du Maire du 12 août 1904 qu'il fut adopté ; approuvé le 12 août de la même année il fut mis en exécution le 1^{er} septembre 1904. Ce règlement a été modifié depuis en ce qui concerne les viandes foraines et peut être considéré à l'heure actuelle comme donnant toute satisfaction.

CHAPITRE III

LES RÉGIMES DE LA BOUCHERIE

Ferme de la boucherie — Régie de la boucherie — Liberté de la boucherie — Période du carême — Impôts sur la viande — Poids et prix.

Nous avons déjà noté que l'approvisionnement en viande de la cité constituait un des devoirs primordiaux et un des principaux soucis des édiles. En effet, le territoire de l'Etat d'Avignon était des plus restreints (1). Le Comtat Venaissin, lui aussi soumis au Pape, loin de suffire à ses propres besoins, importait chaque année quantité d'animaux de boucherie. Avignon devait donc se ravitailler en France ; aussi fallait-il compter sur la bienveillance du Roi et de ses Officiers. Parfois, les exportations d'animaux de boucherie étaient interdites à la sortie du Royaume : ce fut notamment le cas en 1518 (2). Les guerres, les troubles, les épidémies, venaient compliquer gravement le problème. En 1586 (3), les fermiers de la boucherie demandèrent une augmentation des prix fixés dans leur bail : « Attendu qu'on ne peut aller à la campagne quérir des bestiaux sans courir le danger d'être volé ou tué dans les chemins, non seulement par les huguenots, mais même par les catholiques, depuis que tout commerce se trouve interdit par Sa Majesté, cette interdic-

(1) Il comprenait le territoire actuel des deux communes d'Avignon et de Morières.

(2) Arch. comm. d'Avignon, III, pièce n° 1567.

(3) *Ibid.*, délibérations, T. XVI, fol. 81 v° (délibération du Conseil du 15 avril 1586).

tion étant survenue depuis ledit bail, ce que les fermiers ne pouvaient pas prévoir ».

Au xv^e siècle, il semble que la ville ait pu parfois se ravitailler elle-même (1) ; mais, pendant plusieurs siècles, c'est surtout le régime de la mise en ferme de la boucherie qui a prévalu, alternant, vers la fin de la domination pontificale, avec le système de la régie et celui de la liberté.

Le régime dénommé ferme de la boucherie a pour base la mise en adjudication, à une date déterminée, par le Conseil de ville, de la fourniture de toutes les viandes de bœuf et de mouton nécessaires à la consommation de la cité, généralement pour la durée d'un an, rarement pour deux ou trois ans. Est déclaré fermier celui qui aux conditions prescrites offre le prix le plus avantageux. C'était, en plus grand, ce qui se fait aujourd'hui pour la fourniture de la viande nécessaire à certains établissements hospitaliers.

Seule la fourniture du bœuf et du mouton était ainsi adjudagée ; rarement celle du veau et de l'agneau, jamais celle du porc et du chevreau, dont la vente restait libre, sous l'obligation de respecter le tarif officiel.

La plupart du temps, la ferme du bœuf et du mouton était donnée pour un an, d'une fête de la Saint Jean à l'autre (2). Mais cette date, qui se confondait avec celle de l'élection des magistrats et officiers municipaux, n'était quelquefois pas respectée, à cause de circonstances particulières. C'est ainsi qu'en 1619 le Conseil décida que l'adjudication serait donnée pour une année commençant à Pâques (3). Parfois, quand le fermier, pour une raison quelconque, cessait sa fourniture, une autre adjudication se faisait d'urgence (4).

La date des enchères était toujours fixée et rendue publi-

(1) Ainsi, en 1460 (*Ibid.*, série CC, mandats de payement de l'année 1460).

(2) *Ibid.*, Reg. des délib., T. XXVI, fol. 144 (délibération du 24 août 1642).

(3) Arch. comm. d'Avignon, série HII, n° 1567. Publication du 24 janvier 1619.

(4) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XXXII, fol. 149 (20/6 1634).

que quelques mois à l'avance, afin de ne pas attendre le dernier moment, car, est-il dit dans une délibération du 15 juin 1565 (1) : « on se trouve souvent mal servi pour avoir fait publier la délivrance de la ferme trop tard ». Régulièrement, des avis étaient envoyés aux consuls des principales villes voisines, avec prière de les faire publier : en 1593, on s'adressa ainsi à Montélimar, Pont-Saint-Esprit, Beaucaire, Arles, Carpentras, et à plusieurs autres villes importantes du Dauphiné, de la Provence et du Languedoc (2).

Ces avis, qui à partir du xvi^e siècle, prirent la forme d'affiches imprimées (3), indiquaient la durée de la ferme, la date de son début, les conditions, le jour et l'heure de l'adjudication ; on mentionnait soigneusement que les soumissionnaires ne pouvaient être arrêtés ou inquiétés pour aucun délit commun ou particulier, suivant les privilèges d'Avignon.

Nous avons vu que la vente de la viande de porc était toujours libre, à condition que les animaux fussent sacrifiés à la tuerie spécialement réservée à cette espèce, et que la viande soit vendue au tarif fixé par les consuls et les maîtres des victuailles. La même latitude existait en temps ordinaire pour le vœau, l'agneau et le chevreau. Parfois cependant, pour des raisons diverses, la fourniture de la viande de veau fut mise à l'adjudication et délivrée à un fermier, tout comme pour le mouton et le bœuf. Ce fut le cas par exemple en 1619 (4), année où la fourniture de la viande de veau fut adjudgée pour un an à trois sols les quartiers de derrière et six blancs les devants. En 1681, le Conseil décida de renoncer au régime de la liberté et de recourir à la fourniture par adjudication (5). En 1696, même vote, inspiré par le désir de

(1) *Ibid.*, T. VIII, fol. 143 v^o.

(2) *Ibid.*, T. XVII, fol. 277 v^o. Les archives communales ont conservé en très grand nombre les minutes des lettres d'envoi et les accusés de réception.

(3) *Ibid.*, série III, n^o 1567. Affiche vers 1625.

(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXII, fol. 194 (Conseil du 9 avril 1619).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXX, fol. 114 (21 mai 1681).

rechercher l'intérêt du public (1). En 1751, des articles spéciaux furent dressés pour la fourniture de la viande de veau (2). Certaines prescriptions que renferment ces derniers sont encore observées de nos jours : il est interdit, par exemple, d'abattre des veaux de plus de deux mois : le fournisseur ne pouvait ainsi sacrifier que des veaux de lait n'ayant pas encore mangé. En 1759, le veau est fourni par un fermier.

. * .

Quand le conseil de ville refusait les offres des soumissionnaires, parce que leurs prétentions paraissaient exagérées ou quand il ne se présentait aucun enchérisseur, il fallait bien trouver un moyen d'alimenter la consommation : la ville se voyait dans l'obligation ou de décréter la liberté de la boucherie, ou d'approvisionner les habitants en se faisant son propre fermier. Lorsqu'elle se décidait pour ce dernier système, appelé Régie, elle utilisait les services des coupadours existants, qui passaient à ses gages, et à qui elle fournissait la viande nécessaire, pour satisfaire les consommateurs qui se présentaient à leurs bancs. Le conseil de ville ouvrait immédiatement un crédit spécial destiné à faire face aux dépenses des premiers achats de bétail, et désignait pour la direction de la régie un certain nombre de députés compétents et un trésorier spécial pour le maniement des fonds. En 1629, le conseil nomma quatre députés pour la boucherie, quatre autres chargés d'aller effectuer les achats, et un trésorier : un crédit total de 8.000 écus fut voté (3). Ce crédit était pris sur les recettes de la ville (4) ou demandé à l'emprunt (5).

Ces députés étaient membres du conseil. En 1735, on

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XXXVIII (12 nov. 1696).

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XLIII, fol. 126 v^o (4 mars 1750).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. XXIV, fol. 252 v^o et 255 (conseils du 4 avril et du 4 mai 1629).

(4) En 1724, 12.000 livres sont prises ainsi sur les recettes de la vente du blé.

(5) Il en fut ainsi en 1698.

choisit cependant deux spécialistes non conseillers pour aller faire les achats de bétail ; on leur attribua un traitement de 600 livres chacun, plus le remboursement de tous leurs frais de voyage (1). Il fut même question l'année suivante de nommer un surintendant appointé de la Régie, mais la proposition fut rejetée comme trop onéreuse pour les finances de la ville (2).

Pour l'abatage et la vente au détail, on suivait les mêmes règles que quand il y avait un fermier (3).

Il semblait, au premier abord, que le système de la régie aurait dû être avantageux pour la Ville. Celle-ci pouvait se contenter de rentrer dans ses frais, et vendre alors à meilleur compte que des fermiers poursuivant leur bénéfice ; ou bien elle se substituait à ceux-ci et percevait un supplément de recettes. Mais, comme toujours, la Ville se montra très mauvaise commerçante et la régie se traduisit en général rapidement par un déficit. En 1731, celui-ci atteignait près de 4.000 livres par mois. Il fut décidé de constituer un bureau spécial avec mission de diriger et de contrôler la gestion, semaine par semaine, et pouvoir de révoquer les députés chargés des achats s'ils ne donnaient pas satisfaction. Le bureau devait fixer les prix de vente, après calcul des frais, et il était absolument ordonné de réserver un compte spécial pour la régie de la boucherie : il y avait eu en effet des virements de fonds pour les dépenses et pour les recettes, de manière qu'il était très difficile de se rendre exactement compte de la situation (4).

Malgré cette réforme, et bien qu'il y ait eu ensuite un compte spécial de la boucherie, semaine par semaine (5),

(1) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XL, fol. 268 (26 mars 1735).

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 335 (14 mars 1736).

(3) La ville se réservait le droit de faire pâturer ses troupeaux sur toutes les terres en friche (restoubles) du territoire d'Avignon.

(4) Arc. comm. d'Avignon, délibérations, T. XL, fol. 45 v° (conseil du 29 août 1731).

(5) Compte de la feuille n° 27 de la 27^e semaine de la régie de la boucherie d'Avignon, datant du 28 septembre 1731.

les résultats financiers restèrent toujours médiocres (1). Aussi, en 1735 (2), le vice-légat fit-il pression sur le conseil pour le décider à revenir au système de la ferme ou à décréter la liberté de la boucherie. Le conseil passa outre, mais en 1736, le vice-légat agit plus vigoureusement et le conseil décida que la boucherie serait libre pendant 5 ans (3).

La régie avait mis d'ailleurs les finances de la ville en si pénible situation que le Pape lui-même fit envoyer au vice-légat par le Cardinal Secrétaire d'Etat des ordres précis et catégoriques : la lettre du Cardinal Valentini, en date du 18 novembre 1741, portait qu'à l'avenir « toutes régies soient abolies ».

Ainsi finit ce système de la régie de la boucherie, qui fut désastreux pour Avignon.



Le système de la liberté de la boucherie se rapprochait beaucoup de l'organisation actuelle de ce commerce. A la condition de faire une déclaration à l'Hôtel-de-Ville, n'importe qui pouvait vendre de la viande, mais celle-ci restait taxée.

En fait, presque seuls les coupadours faisaient la déclaration prescrite, et débitaient la viande à leurs bancs, mais pour leur propre compte et non plus pour celui du fermier. Aussi, malgré quelques essais d'ouvrir des boucheries dans divers quartiers, c'est toujours dans le local ordinaire que se fit la vente des viandes.

Ce régime fut pratiqué sporadiquement, en 1642 (4), 1681 (5), 1697 (6), soit par défauts d'adjudicataires pour la

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 9 et 265 (conseils du 3 mars 1731 et du 24 mars 1735).

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 267 (conseil du 26 mars 1735).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. XL, fol. 335 et 337 (conseils des 14 et 17 mars 1736).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. XXVI, fol. 111 (15, 24 avril 1642).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XXXV, fol. 112 (28 mars 1681).

(6) Arch. comm. d'Avignon, FF n° 1477.

ferme, soit pour combattre le monopole, soit pour délaisser le système ruineux de la régie.

C'est seulement en 1736 (1), à la suite d'une dernière expérience de la régie, que la question de la liberté de la boucherie fut examinée dans toute son ampleur, en séance du conseil. Dans un mémoire remarquable (2), le rapporteur examinait les avantages du système, la facilité de son établissement, les objections qui pouvaient y être opposées. Il concluait pour l'adoption sous certaines réserves, ce qui fut fait.

Il exposait d'abord les plaintes du public et critiquait la ferme et la régie. Il passait ensuite à l'étude du régime de la liberté, pratiqué du reste dans beaucoup de grandes cités; toutefois, pour ne pas engager la ville à la légère, il envisageait la question sous toutes ses faces, en s'efforçant d'être aussi clair et aussi détaillé que possible.

A son avis, chaque boucher voulant contenter et accroître sa clientèle, vendrait de la bonne viande, et à meilleur marché; l'abaissement du prix de la viande, résultat heureux de la concurrence, aurait une répercussion sur le prix des denrées telles que le gibier, la volaille et le poisson, qui ne tarderait pas à diminuer aussi. La faculté d'abattre des brebis permettrait aux pauvres gens de se procurer de la viande à bon marché. La liberté attirerait de nouveaux bouchers qui, s'installant à Avignon avec leurs familles, augmenteraient le nombre des habitants. Il s'appuyait enfin sur l'exemple du régime coutumier pour le veau, l'agneau et le chevreau : ces viandes n'avaient jamais manqué; pourquoi n'en serait-il pas absolument de même pour le bœuf et le mouton ?

Les objections qu'il prévoyait ne lui semblaient pas décisives. La ville ne perdrait rien, car elle louerait toujours la tuerie et les banes de la boucherie, ainsi que tous les au-

(1) *Ibid.*, délibérations, T. XL, fol. 334 (séance du conseil du 1^{er} mars 1736).

(2) « Teneur du mémoire lu au conseil pour ce qui concerne la liberté de la boucherie le 13 mars 1736 ».

tres locaux nécessaires au commerce. Il terminait en prévenant les intéressés que, si, au début, ceux qui avaient intérêt à faire échouer le système, tels que les anciens fermiers, provoquaient par leurs manœuvres une légère hausse des cours, cette hausse ne saurait être que factice ; il ne faudrait donc pas s'en étonner, mais bien au contraire persister dans la voie qu'il indiquait.

Ces conclusions furent adoptées, et afin de ne pas manquer de viande, la ville n'hésita jamais à faire de larges emprunts pour consentir aux bouchers les avances nécessaires à la marche de leur commerce (1).

Les bouchers trouvèrent leurs bénéfices insuffisants ; à plusieurs reprises ils demandèrent aux consuls l'augmentation du prix de la viande, fournissant chaque fois un compte dans lequel ils démontraient qu'il leur était impossible de vendre à un tarif si bas. La ville tourna alors la difficulté en suspendant la perception des droits d'entrée imposés sur les viandes de boucherie : les prix ne changeaient pas, et les réclamations du public étaient ainsi évitées (2).

A une autre époque, au contraire, pour remplacer le don gratuit de 30.000 livres qu'on exigeait du fermier, on imposa en sus des droits déjà établis une surtaxe de « six livres dix sols par bœuf et de douze sols par mouton et agneau de camp, pour tenir place du don gratuit de 30.000 livres que les fermiers payaient à la ville » (3). En 1780, la perception de ce droit fut affermée à un nommé Richard, pour 27.500 livres (4), et un peu plus tard, à Rey, pour 30.000 livres (5). La meilleure réglementation du système de la liberté de la boucherie a été faite en 1747 par le Cardinal Acquaviva

(1) Tel fut le cas le 5 juin 1737, le 16 juin 1741, le 15 mars 1769, le 28 mars 1785 (Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibér., aux dates indiquées).

(2) Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLI, fol. 203 v° (8 mai 1741).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. LI, fol. 190 (29 mars 1770).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. LVI, fol. 37 (31 mars 1780).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. LVI, fol. 48 (8 avril 1780).

d'Aragona ; elle résume tout ce que nous avons exposé sur la matière (1).

Ce système a subi dans les temps modernes diverses modifications, mais c'est celui qui a prévalu parce qu'il est basé sur le grand principe de la liberté du commerce.

...

Il est assez naturel qu'à Avignon, sous la domination des Papes, les prescriptions de l'Eglise relatives au jeûne et à l'abstinence fussent très développées ; mais il n'est pas certain que leur observation ait été très rigoureuse.

En principe, la vente de la viande était interdite pendant le carême. Mais comme quelques bancs restaient fournis, soit pour les malades, soit pour les personnes jouissant de certaines dispenses, la fraude était facile. Nous avons vu qu'en temps de carême, le poids du souquet était obligatoirement augmenté.

En mars 1700 (2), le Vice-légat défendit le commerce de la viande pendant le carême et prit une série de mesures pour interdire les ventes en cachette, dangereuses parce qu'elles échappaient à la surveillance (3). Le vendredi et les jours d'abstinence, un local serait désigné, dans la grande boucherie, pour la vente de la viande pendant deux heures le matin et deux heures le soir ; une seule porte serait ouverte ; le prix fixé était le prix fort (4).

Toutes ces mesures, dont le but religieux est visible, restèrent en vigueur jusqu'à la fin de la domination pontificale.

...

De tout temps et dans tous les pays, on a demandé à la viande, sous forme d'impôts, une partie des ressources dont

(1) *Ibid.*, *id.*, 22 mars 1747 (Placard non classé).

(2) Bibliothèque d'Avignon, atlas n° 312, pièce 90.

(3) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délib., T. L, fol. 25 v° (conseil du 4 décembre 1765).

(4) Règlement de la boucherie de 1772, article 7.

les municipalités ont grand besoin. Avignon devait d'autant moins faire exception à la règle que, dans les États pontificaux de France, les impôts proprement dits ne furent jamais que des impôts indirects. Ceux-ci pesaient sur la classe la plus nombreuse, celle des pauvres travailleurs, ce qui ne contribua pas peu à les rendre impopulaires, et à les faire ranger à bon droit au nombre des plus flagrants abus de cette époque.

Presque tous ces impôts étaient perçus par l'intermédiaire de fermiers. La ferme générale était donnée aux enchères ordinairement pour 8 ans, par les soins des consuls, de l'assesseur, des députés du clergé et de l'Université, dont la réunion formait le conseil suprême de l'État d'Avignon. En ce qui concerne notre sujet, elle comprenait les droits d'entrée sur les viandes abattues ou sur pied, fraîches ou salées, à l'exception du gibier et de la volaille.

Le fermier était tenu de fournir bonne caution ; il s'acquittait par anticipation, en versements mensuels faits au Trésorier de la ville. Il y eut quelquefois un Trésorier Spécial pour la ferme générale.

En principe, nul n'était exempt du paiement des droits d'entrée et impôts sur la viande. En fait, les exceptions étaient nombreuses (1). Jouissaient d'exemption totale : l'Hôpital Sainte-Marthe ; l'aumône générale ; les cardinaux, archevêques, gouverneurs et autres supérieurs résidant dans la Ville, ainsi que leur famille (2). Divers ordres religieux tels que les Célestins, les jésuites du collège et du noviciat, les capucins, récollets, augustin réformés, les membres du tiers-ordre de Saint-François, bénéficiaient d'une exemption totale ou partielle, qui ne comprenait parfois que les denrées nécessaires à leur usage journalier ou à leurs provisions. La franchise était également complète pour les citoyens ou habitants de la ville ayant ou ayant eu douze en-

(1) Articles dressés par le conseil ordinaire et extraordinaire du 12 mai 1740 (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, T. XLI, fol. 132).

(2) C'est-à-dire leurs proches, leurs officiers et toute la domesticité.

fants, vivants à la fois : mesure en faveur des familles nombreuses et dont nous signalons l'intérêt.

Le bétail sur pied et les viandes ne pouvaient entrer en ville que par la porte du Rhône ; l'impôt était perçu sur les bœufs, les moutons, les agneaux de camp, et de lait, les chevreaux, les porcs, et généralement sur toutes les viandes fraîches ou salées suivant le tarif ; les sangliers, biches, lièvres, tout le gibier et la volaille ne payaient rien.

L'aumône générale recevait une partie du produit, soit sous forme d'une somme globale, fixée à l'avance par une entente entre les recteurs de l'aumône et le fermier (1), soit sous forme d'une redevance par chaque tête de bétail.

Rappelons enfin que le prix de la location de la tuerie, de la boucherie et de la triperie s'ajoutaient à ces charges. Mais à ces droits permanents venaient se superposer des impositions passagères, que nécessitaient les circonstances, et qui augmentaient lourdement les charges pesant sur la population. La situation financière des villes à la fin du xvi^e siècle, après une longue période de troubles et de guerres, les obligeait à trouver des ressources coûte que coûte.

En 1582, on mit sur chaque livre de viande vendue une surtaxe d'un pata, monnaie royale « pour le soulagement de la ville » (2) ; en 1586, sous prétexte que la ville devait 170.000 écus d'or, on décréta en plus une autre taxe de deux deniers tournois par livre de viande fraîche ou salée, qui entrerait en ville (3) ; mesures identiques en 1590 (4), en 1594 (5).

Au xviii^e siècle, on imposa parfois au fermier de la boucherie le paiement d'une somme brute, ou don gratuit : 13.000 livres par exemple en 1718, pour solder les intérêts échus des emprunts municipaux (6).

(1) Cette somme fut en 1621 de 2.400 écus (Arch. comm. d'Avignon, délibérations, 31 mars 1621).

(2) *Ibid.*, *id.*, T. XV, fol. 240 v^o (1^{er} août 1582).

(3) *Ibid.*, *id.*, T. XVI, fol. 105 (28 août 1586).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 50 v^o (23 nov. 1590).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 251 v^o (27 septembre 1594).

(6) *Ibid.*, *id.*, T. XXXVIII, fol. 9 (11 avril 1718).

Naturellement, les fraudes n'étaient pas rares ; des animaux sur pied, des viandes, pénétraient en ville clandestinement et sans acquitter les droits, au préjudice du fermier et du trésor de la cité. En 1780, on décida que le fermier aurait le pouvoir de confisquer à son profit les animaux ou les viandes introduites en fraude, à condition que le tiers de la valeur de la saisie serait affecté à l'aumône générale (1).

Proportionnellement, les droits d'entrée payés au XVIII^e siècle étaient beaucoup plus lourds qu'aujourd'hui. En 1740, un bœuf pesant 471 livres, et qui avait coûté 75 livres 7 sous, payait 6 livres 6 deniers, soit environ 8 % ; actuellement le même bœuf valant 1.800 francs, paye 36 francs, soit 2 %. Un mouton de poids de 30 livres de viande coûtait 6 livres et payait 9 sous et demi d'entrée, soit 7,9 % ; actuellement le même mouton, valant 125 francs, paye 4 francs, soit 3,2 %.

* * *

Au début de l'époque qui nous intéresse, la viande était vendue à l'estimation et non au poids. Vers 1479, la vente au poids tendait à se généraliser, mais elle était encore très discutée. Un conseil tenu le 14 mars 1479 (2), après une vive discussion, décida même que les viandes continueraient à se vendre à l'estimation, et non au poids.

En 1483, le conseil se prononça en faveur de la vente au poids et à un prix fixe, menaçant les bouchers de la ville, s'ils faisaient opposition de ravitailler la ville en viandes foraines (3).

A partir de cette date, tous les statuts et règlements qui nous sont parvenus contiennent des articles relatifs au poids et au prix de la viande.

Dans un bail à ferme de la boucherie soumis au conseil

(1) *Ibid.*, *id.*, T. LVI, fol. 55 v^o (27 avril 1780).

(2) *Ibid.*, *id.*, T. IV, fol. 177.

(3) *Ibid.*, *id.*, T. V, fol. 42 (conseil du 18 février 1483).

de ville en 1520, il est dit que : les fermiers donneront « compétent socquet » selon la pièce que l'acheteur prendra, et feront le poids.

Les règlements généraux ou particuliers de 1561, de 1568-70, du 27 juillet 1588, de 1742, prévoient tous un contrôle du poids de la viande mise en vente.

Quant au prix, ils étaient fixés pour l'année.

En temps de liberté de la boucherie ou de régie, les prix étaient fixés comme sous le régime de la ferme. C'était une des principales préoccupations des maîtres des victuailles que de veiller à l'application des tarifs. Mais les fraudes se pratiquaient quand même, surtout de la part des coupeurs qui arrivaient presque toujours à détourner des morceaux de viande pour les vendre en cachette. La menace des peines les plus sévères, même celle du carcan, ne suffisait pas à les arrêter.

CHAPITRE IV

L'INSPECTION DES VIANDES

Dans les statuts de 1246 différents articles se rapportent au commerce des viandes et du poisson et organisent une sorte de surveillance pour tout ce qui touche aux denrées alimentaires (1). Un contrôle fonctionne déjà pour la boucherie et l'article 84, dans lequel la mise en vente des viandes malsaines et de certaines espèces d'animaux est interdite, prescrit : « que pour cela seront choisis deux prud-hommes jurés qui auront soin durant toute l'année qu'aucune fraude ne puisse être commise contre ce statut sous les peines susdites » (2).

Ces prescriptions sont reproduites avec de très légères modifications de détails dans les statuts de 1441 (3). Tous ces prud-hommes jurés des statuts de 1246 et de 1441 semblent pouvoir être identifiés avec les bailes ou bailons (bajuli, bayloni) des divers métiers ; ainsi ceux qui veillaient au commerce des viandes ne sont autres sans doute que les bailes du métier de la boucherie (4).

En 1447 le conseil de ville nomme *un magister panis*, chargé de la surveillance des fours où se cuit le pain et de la fixation des prix auxquels il se vendra suivant le poids et la qualité (5). Peu après, il y eut deux magistris panis. A cette

(1) De Maulde, *Coutumes et règlements de la République d'Avignon au xiii^e siècle*, p. 173-177.

(2) *Id.*, *ibid.*, p. 173.

(3) Girard et Pansier, *Les Statuts d'Avignon de 1441*, p. 183-185.

(4) Girard et Pansier, *La Cour temporelle d'Avignon aux xiv^e et xv^e siècles*, p. 35.

(5) Arch. comm. d'Avignon, délibération du conseil du 27 février 1447, T. IV^e.

époque, la police et l'inspection de l'alimentation est bien plus du ressort de l'Administration supérieure que de la compétence de la municipalité. C'est la Cour temporelle qui s'en occupe. La Cour temporelle, *curia temporalis domini Papi*, est l'ancienne cour des comptes, formée par le Viguiier et les deux juges établis en vertu des conventions de 1251 qui a dans ses attributions la police générale de la Cité. Ces hauts magistrats sont assistés du sous-viguiier, chef spécial de la police, qui a sous ses ordres dix « compagnons » et trente-deux sergents, pour exercer un droit de surveillance sur les marchés et les denrées (1).

Cette situation est très nettement définie dans l'article 52 des criées ou ordonnances de la Cour temporelle datées de 1458 : « de plus, qu'aucun boucher ou n'importe quelle autre personne d'une condition quelconque ne puisse troubler d'aucune manière le sous-viguiier ou ses assesseurs, ni l'un d'eux, ni d'autres officiers de la dite Cour temporelle, ni le baylon ou les baylons du marché, dans la recherche ou l'inspection des viandes des marchés de la présente ville d'Avignon, ni se rendre coupable à leur égard ou à l'égard d'aucun d'entre eux d'injures en paroles ou en actes, soit de leur fait, soit du fait d'autrui ; et ce, sous peine d'une amende de 25 livres par infraction » (2). Il résulte également de ce texte que les baylons dans chaque corporation étaient chargés de la surveillance du commerce auquel ils appartenaient. L'article 39 des mêmes criées de 1458 réglemente d'une façon identique le commerce de la poissonnerie.

Il ressort de ce texte que les vrais inspecteurs étaient à cette époque le sous-viguiier, ses dix compagnons et les sergents qui formaient ce que nous appellerions aujourd'hui le corps de police municipale, alors placé sous l'autorité directe du viguiier et de la Cour temporelle.

Le sous-viguiier était le chef de la police avignonnaise, il

(1) Girard et Pansier, *La Cour temporelle...*, p. 1, 3, 18.

(2) Arch. comm. d'Avignon, boîte XI, n° 15.

exerçait des fonctions analogues à celles du commissaire central. Il choisissait ses dix « compagnons » ainsi appelés parce qu'ils formaient sa garde, sous réserve de l'approbation des juges.

Les sergents étaient nommés par le viguier.

Le sous-viguier et les compagnons exerçaient entre autres fonctions une surveillance particulière sur les bouchers, les poissonniers et... sur les filles publiques. Ils venaient chaque jour à la cour temporelle aux heures d'audience se mettre à la disposition des juges. Ils devaient signaler immédiatement toute contravention aux statuts sans rien accepter des délinquants (1).

Il y a lieu de remarquer qu'à cette époque l'inspection de salubrité des denrées alimentaires était sous le contrôle direct de l'Etat représenté en l'espèce par la Cour Comtale. C'est en 1462 (2) seulement qu'on ajoute au titre de *magister panis* celui de *victuarius*. Les nouveaux maîtres des victuailles étaient nommés au même titre que les autres officiers municipaux. Cette extension de pouvoirs était une conquête de la ville sur les attributions de la Cour temporelle. Le service d'inspection des viandes et des denrées alimentaires échappe à cette date à l'Etat pour devenir municipal. Cela s'explique par la décadence du viguier, qui n'était plus le premier personnage de l'Administration depuis la création du Légat par les Papes et qui ne cessera du reste de voir son importance diminuer jusqu'à la fin de l'ancien régime : en 1790 le viguier n'avait guère conservé que les prérogatives honorifiques de sa charge. L'innovation de 1462 ne paraît pas du reste avoir amené sur le moment aucun conflit de pouvoir entre la ville et la cour temporelle. Mais nous verrons plus loin qu'en fait il y eut à ce sujet quelques difficultés qui furent tranchées au profit de la municipalité.

(1) Girard et Pansier, *La Cour temporelle...*, p. 18-19.

(2) Arch. comm. d'Avignon, boîte XI, n° 15.

LES MAÎTRES DES VICTUAILLES

Election — Salaire — Pouvoirs — Protection et Responsabilité
Epizooties — Inspection proprement dite — Sanctions

Les premiers maîtres des victuailles au nombre de deux, comme l'étaient les maîtres du pain, furent élus à partir de 1462 par le conseil comme les autres officiers (1) de la ville (maîtres des rues, maîtres des ponts, etc.) au scrutin secret et à la pluralité, c'est-à-dire au plus grand nombre de suffrages.

L'élection des officiers avait lieu généralement le 23 juin, veille de la Saint-Jean-Baptiste ; ils entraient en fonctions le lendemain de leur élection, pour une année, et prêtaient serment d'exercer leur charge diligemment et en gens de bien, en s'abstenant avec soin de toute considération personnelle ou tractation louche : ces termes sont reproduits dans l'art. 21 des statuts de 1570.

Les maîtres des victuailles sortants comme les autres officiers ne pouvaient être réélus qu'après un intervalle de quatre ans (2). Toutefois le 23 juin 1576 (3), le Conseil décida qu'à l'avenir le second consul sortant de fonction serait de droit premier maître des victuailles, en propres termes que : « le second consul vieux, serait maître des victuailles né », seul le second maître des victuailles est désormais élu.

• •

(1) Au sens de « chargés d'un office ».

(2) D'après l'art. des statuts : « de officiaris per quadriennium ad eadem officia non revertendis », il est cité à propos de l'élection d'un maître des victuailles en 1543 (arch. comm. d'Avignon, registre des délibérations, T. X, fol. 97. Conseil du 23 juin 1543).

(3) Arch. comm. d'Avignon, registre des délibérations, T. XV, fol. 62.

Durant les premières années qui suivirent la création de la maîtrise, les maîtres des victuailles ne recevaient aucun salaire. Ce n'est qu'en 1498 qu'ils réclamèrent des honoraires de concert avec les autres officiers qui comme eux, n'étaient pas payés. Leurs doléances furent accueillies ; le conseil décida le 7 février 1498 que les maîtres des victuailles auraient chacun des honoraires annuels de 30 florins, payables à Pâques. En outre ils avaient droit à une part des amendes qu'ils infligeaient, part que les statuts de 1568-1570 fixent dans leur article 14 au neuvième.

* *

Les maîtres des victuailles sont les délégués du Conseil de ville pour tout ce qui se rapporte aux denrées alimentaires et à certaines fournitures nécessaires à la vie économique de la cité. Leurs attributions définies en détail dans la rubrique IV des statuts de 1568-70, le sont moins dans les rares textes qui les concernent avant cette date.

C'est d'abord une crieée en provençal de la Cour temporelle datant de 1483 (1) traitant de la réglementation de la boucherie et intitulée « *Capitula masseliorum* ». Puis en 1502 des lettres patentes de Galéot de la Rovère prescrivant que les maîtres des victuailles dans l'exercice de leur office, doivent être indépendants de tous officiers ayant « *minorem potestatem* », il enjoint aux juges, procureur local et clavaire de la Cour temporelle, ainsi qu'à leurs officiers notaires criminels de ne jamais intervenir ni gêner les maîtres des victuailles en ce qui concerne leurs attributions. Ce texte est important et permet de conclure que si la cour temporelle n'avait pas protesté en 1462 contre la création des maîtres des victuailles, il s'était produit ensuite certains conflits entre les officiers de la cour et les mandataires du Conseil de la ville. Les lettres patentes de 1502 tranchèrent la difficulté et se prononcèrent en faveur de ces derniers (2).

(1) Arch. comm. d'Avignon, T. V, fol. 23.

(2) Arch. comm. d'Avignon, boîte de Pintat, n° XXVI, pièce cotée C. n° 3.

Une bulle du pape Léon X en date du 13 février 1513 porte que chaque année sont députés : « deux maîtres des victuailles chargés des denrées comestibles » (*eorum eura et super rebus comestibilibus*), avec pouvoir de juger si elles sont bonnes ou mauvaises, de qualité suffisante ou insuffisante, et de les déclarer propres ou impropres à la consommation ; en ce dernier cas, de les faire jeter au fleuve (1), mais il faut arriver aux 21 articles de la rubrique IV des statuts de 1568-1570 pour que la législation sur ce point soit définitivement fixée et réglée en détail.

Les maîtres des victuailles doivent inspecter... la tuerie, la boucherie, la poissonnerie, les places publiques où l'on vend des victuailles... si les viandes ne proviennent pas de bêtes malades ou de certaines espèces dont la vente est interdite. Ils prennent soin qu'on ne vende pas de veaux, chevreaux ou agneaux morts-nés, de viandes gâtées ou près de se corrompre. Ils réglementent les usages intérieurs de la boucherie et de la poissonnerie, les jours et heures de vente. La police des marchés leur incombe. Pour cette besogne souvent écrasante, les pouvoirs locaux adjoignaient aux maîtres des victuailles, des auxiliaires appelés, suivant les époques, maîtres d'abondance, lieutenants, substituts, surintendants, etc., etc., et 4 valets de police qui faisaient partie du personnel subalterne de la ville.

Les maîtres des victuailles étaient délégués du Conseil de ville et les mandataires des Consuls ; ils exerçaient leur charge en conformité avec les statuts municipaux. Ils condamnaient les contrevenants jusqu'à concurrence de cent sous tournois seulement (2), l'amende était payable à la première réquisition sous peine de saisie de gages et de vente publique et sans délai de ces dernières (3). Toutefois si l'infrac-

(1) Cette coutume de jeter les viandes saisies au Rhône s'est perpétuée jusqu'à ces derniers temps. Elle n'a été abolie que vers la fin du xix^e siècle, lorsque l'administration municipale s'aperçut que les viandes jetées étaient repêchées un peu plus bas pour être livrées à la consommation.

(2) Statuts d'Avignon de 1568-1570, art. 19.

(3) *Ibid.*, même article.

tion commise paraît grave et méritait une pénalité plus forte, le délinquant était traduit devant les Consuls qui pouvaient infliger une amende allant au maximum à quinze florins (1).

Les amendes infligées étaient inscrites sur « le livre de la Politique », politique au sens moderne de police (2), quel que fut l'officier qui les ait ordonnées.

. . .

Il pouvait arriver qu'un maître des victuailles ou un officier ayant des attributions identiques fut exposé, dans l'exercice de ses fonctions, aux insultes de ceux qu'il était obligé de contrôler, et souvent de punir. Le cas se présenta notamment le 27 janvier 1714, jour où le conseil fut saisi de la plainte d'un maître des victuailles : celui-ci, le matin même, à la poissonnerie où il surveillait la vente avait été injurié et bousculé par un valet de l'auditeur. Le Conseil jugeant à bon droit qu'il était impossible de laisser insulter un officier de police dans l'exercice de ses fonctions décida de demander au vice-légat une sanction sévère contre le coupable. La punition fut rapide ; le jour même, par ordre du représentant du Pape, le valet de l'auditeur fut exilé et chassé d'Avignon (3).

Il fallut également protéger les maîtres des victuailles après leur année d'activité contre les vengeances possibles de ceux qu'ils avaient punis. Dès 1591, le conseil s'apercevant « que des personnes commises aux charges publiques se trouvaient souvent, pour trop bien faire leur devoir, menacées de quelques vengeances après le temps de leur exercice, ce qui porte quelquefois tels officiers ou magistrats à

(1) *Ibid.*, même art.

(2) Ce livre était un gros registre où l'on inscrivait tous les faits relatifs à la Police, ordonnances des consuls, criées, condamnations. Il était tenu par un notaire qui faisait fonction de greffier.

(3) Arch. comm. d'Avignon, registre des délibérations, T. XXXVII, fol. 238.

user de ménagement », décida, « afin d'encourager ceux qui remplissent des charges à s'acquitter de leur devoir sans crainte, que la ville prendra elle-même leur cause en mains, s'ils venaient à être vexés par quelque motif de vengeance après être sortis de leurs charges » (1).

De tout temps, à Avignon, la responsabilité pesa entièrement sur la personne. C'est en vertu de ce principe général de droit que, dès leur création, les maîtres des victuailles furent obligés de faire leur « scyndicat ». Voici en quoi consistait cette pratique, empruntée très probablement aux républiques italiennes, pratique qu'imposaient déjà les statuts d'Avignon de 1246 (2), et que confirmèrent plusieurs ordonnances postérieures, notamment une bulle d'Urbain V du 20 avril 1368 (3) : les fonctionnaires ou juges sortant de charge étaient soumis à l'obligation de demeurer un certain nombre de jours à leur poste pour rendre compte de leur conduite et répondre des plaintes qui pourraient être portées contre les actes de leur gestion (4).

La bulle de 1368 ordonnait au viguier et aux juges de rester à Avignon dix journées après la fin de leurs fonctions, et de comparaître devant les syndics de la ville pour y répondre des griefs articulés contre eux. Une bulle du 18 janvier 1458 régla définitivement les formalités du syndicat qui eurent lieu désormais par devant des commissaires spéciaux nommés par le légat ou le vice-légat. Un délai de vingt jours était accordé pour la production des plaintes, auxquelles solution devait être donnée vingt jours au plus après le dépôt.

Cette institution originale était, pour les habitants, une excellente garantie du bon fonctionnement des divers tribunaux ou administrations : elle ouvrait une voie légale et

(1) *Ibid.*, *id.*, T. XVII, fol. 72.

(2) De Maulde, *op. cit.*, p. 105.

(3) Arch. comm. d'Avignon, boîte VII, n° 1.

(4) Barthélemy, *op. cit.*, p. 96 ; Girard et Pansier, *La Cour temporelle*, p. 4-5. Cf. Arch. comm. d'Avignon, boîte VII, n° 13, et registres des délibérations, T. XV, fol. 67 (30 juin 1576).

commode à tous ceux qui pensaient avoir été lésés par un magistrat ou un officier pendant la durée de ses fonctions. D'autre part, la crainte du syndicat pouvait être pour le respectable le commencement de la sagesse.

La population appréciait beaucoup ce moyen de contrôle; de vives protestations ne cessèrent de s'élever, lorsque, à partir du xvii^e siècle, la formalité du syndicat tomba pratiquement en pleine désuétude.

..

Le rôle des maîtres des victuailles et de leurs adjoints ou subordonnés était essentiellement un rôle de police, ainsi qu'il ressort de tout ce que nous avons déjà vu ; il ne pouvait du reste en être autrement à cause du manque de compétence professionnelle de ces fonctionnaires. Il est visible que le second consul sortant, passé d'office premier maître des victuailles, n'avait aucune connaissance spéciale en tout ce qui se rapportait à la salubrité des viandes qu'il était obligé d'inspecter.

Avant 1714, lorsqu'un maître des victuailles trouvait, au cours de sa tournée, une viande qui lui paraissait suspecte, il la faisait saisir et transporter dans une salle spéciale de l'Hôtel de ville. Là, des experts désignés venaient l'examiner et fournissaient un rapport, soumis pour décision aux consuls. Ces experts étaient soit des médecins, soit des maîtres-pâtisseries. Les viandes saisies reconnues impropres à la consommation étaient ensuite exposées en public devant la boucherie, puis jetées au Rhône, ou parfois brûlées sur la place.

Tous les statuts défendaient, en temps ordinaire, la vente de viandes malsaines. Mais on prenait en outre des mesures exceptionnelles quand, dénoncée par la rumeur publique, une maladie contagieuse sévissait sur le bétail.

En 1604, on avait constaté qu'un mal étrange s'attaquait aux bestiaux, dans les provinces voisines d'Avignon. Les animaux mouraient subitement ; il s'était même produit,

après ingestion, des cas mortels d'empoisonnement dans la population. Le Vice-légat Conti défendit « sous peine de la vie et autres arbitraires » la mise en vente de toute viande qui n'aurait pas été visitée par les maîtres des victuailles et autres députés (1). Le mandement du Vice-légat Gualtério, publié le 29 janvier 1698, dans un cas analogue, vise très certainement le même but.

Trois jours après, le même Gouverneur, informé que les bouchers vendaient de la très mauvaise viande, fit visiter les boucheries par deux médecins ; ceux-ci constatèrent que « la plus grande partie des foyes et poulmons des moutons et brebis tués le jour d'hier... étaient gastés et corrompus, y ayant des eschines (2) et autres taches eschineuses, en façon que si tels foyes et poulmons estoient tenus et vendus, ils causeraient des maladies ». La défense de vendre « triperies et fruchailles (3) de moutons et de brebis » avant la visite des maîtres des victuailles fut renouvelée ; mais les pénalités ordinaires furent largement aggravées, puisque les hommes coupables devaient subir trois traits de corde (4) ; et les femmes, l'exposition au pilori, le carcan au cou.

En somme, les maîtres des victuailles n'étaient pas assez compétents. De cet état de choses, et de la crainte qu'inspirait à la municipalité l'entrée en ville de viandes ou d'animaux atteints de maladies contagieuses transmissibles à l'homme naquirent certaines mesures d'où sont sortis les services actuels d'inspection des viandes, qui fonctionnent partout sous la direction de vétérinaires professionnels.

..

C'est en 1714 qu'une première solution sérieuse fut adoptée : le mérite en revient au Vice-légat Alamanno Salviati,

(1) Ordonnance du 11 juin 1604.

(2) Ecchymoses.

(3) Fressure (le cœur, la rate, le foie et le poulmon d'un animal pris ensemble).

(5) Supplice de l'estrapade.

administrateur éclairé et plein de zèle. A la suite d'une maladie contagieuse du bétail, il ordonna en effet, le 18 juin 1714 (1), aux consuls d'Avignon et des autres villes de la province, de nommer en nombre suffisant, des inspecteurs capables et expérimentés pour visiter et examiner tous les bestiaux abattus. Ceux-ci une fois visités, devaient être marqués sur les quatre quartiers du sceau de la ville, ou par tel autre moyen jugé bon par les inspecteurs. La marque serait placée aussi bas que possible, afin qu'elle restât visible pour tous les acheteurs et qu'elle ne fût emportée que par l'acheteur du dernier morceau : tous les consommateurs seraient ainsi assurés de manger une viande garantie saine. Pour faciliter la tâche des inspecteurs, on renouvelait la défense d'abattre en dehors de la tuerie, sous peine de confiscation et d'amende. L'entrée des viandes foraines était également interdite en Avignon, à moins — et ceci est à souligner — qu'elles n'aient été « marquées et attestées des inspecteurs » du lieu de provenance, à l'aide d'un certificat en bonne forme, signé et légalisé par les consuls de la localité : c'est tout à fait l'équivalent de la réglementation actuelle des viandes foraines.

Le règlement de 1742 (2) institue un inspecteur chargé de veiller, dans la boucherie, à l'observation des articles : cet inspecteur est, pour la première fois, un spécialiste ; l'emploi sera en effet toujours confié à un ancien boucher : ainsi en 1764 (3), 1766 (4), 1772 (5), 1774 (6), etc...

Quelques documents nous permettront de voir rapidement comment se pratiquait l'inspection des viandes.

(1) Bibliothèque de la ville, atlas 312, n° 173. Voir pièce justificative n° 1.

(2) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délibér., T. 41, fol. 274-275 (Conseil du 22 février 1742).

(3) Arch. comm. d'Avignon, reg. des délib., T. XLIX, fol. 133 v° (Conseil du 24 septembre 1764).

(4) *Ibid.*, *id.*, T. L, fol. 126 v° (15 sept. 1766).

(5) *Ibid.*, *id.*, T. LII, fol. 76 v° (31 mars 1772).

(6) *Ibid.*, *id.*, T. LIII, fol. 8 v° (3 juin 1774).

Le 17 janvier 1625 (6), Bastide Michel est condamné à 5 livres d'amende et aux dépens parce qu'on avait trouvé chez lui vingt-deux peaux de moutons abattus depuis trois jours, dont une était « gastée de vérole sive picotte » (1) ; le diagnostic de la maladie avait été fait par un berger.

Le 1^{er} septembre 1691 (2), soixante-six moutons et deux bœufs sacrifiés à la tuerie sont reconnus trop maigres ; on les saisit et on les fait jeter au Rhône ; le boucher reçoit vingt florins d'amende.

Le 15 juillet 1702 (3), quatre quartiers de bœuf provenant d'un abatage clandestin sont exposés à la boucherie. La bête avait été achetée à des étrangers qui menaient sur le Rhône un bateau de bétail. Les fermiers sont mis en demeure de faire sortir cette viande de la ville pour qu'elle soit vendue ailleurs sous peine de confiscation.

Le 3 octobre 1702 (4), Musquet, boucher, est condamné à deux écus d'amende et aux dépens pour avoir été trouvé vendant en fraude de la viande gâtée : les morceaux sont saisis et jetés au fleuve.

Le 8 avril 1709 (5), les fermiers demandent aux consuls la permission de laisser sortir cinq moutons morts pour le boucher de Barbentane, la viande n'ayant pas été jugée bonne pour la ville. L'autorisation est accordée ; mais les fermiers sont surpris en train de faire vendre la viande dans la banlieue immédiate d'Avignon, à des prix inférieurs à la taxe. Après examen, la viande est de nouveau reconnue impropre à la consommation. Le prix de la vente des cinq moutons (14 livres neuf sous) est saisi, les fermiers sont condamnés à 10 écus d'amende et aux dépens.

Le 18 février 1718 (6), un mouton galeux est trouvé dans

(1) *Ibid.*, livres de la politique, T. II, fol. 241 v^o.

(2) Clavelée.

(3) Arch. comm. d'Avignon, livres de la politique, T. IV, à la date.

(4) *Ibid.*, *id.*, T. V.

(5) *Ibid.*, *id.*, T. V.

(6) *Ibid.*, *id.*, T. V.

(7) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 44.

le lot du fermier. Après examen par plusieurs médecins et l'expert juré des pâtissiers, le mouton est exposé devant la boucherie, puis jeté au Rhône.

Le 31 août 1719 (1), « pour avoir esté surpris à la porte de Loulle deux moutons morts, escorchez qu'on entroit dans la ville portez sur une bourrique dans un sac, et que les fermiers ont dit avoir esté obligéz de les faire tuer dehors la ville à cause des grandes chaleurs et fatigues du voyage, ont esté condamnés à la confiscation desdits deux moutons, pour estre jettés dans le Rosne attendu qu'il est défendu d'entrer aucunes chairs mortes dans la ville ; ce qui a été exécuté par les officiers de police ».

Le 21 octobre 1721 (2), lors de la grande épidémie de peste qui désola le Midi, des brebis suspectes sont trouvées à l'auberge du Chapeau Rouge provenant d'une ferme où il s'était produit des cas sur les humains. Les brebis sont séquestrées, puis sur l'avis d'un médecin consulté, renvoyées à la ferme.

Le 17 septembre 1723 (3), deux moutons corrompus sont saisis à la boucherie et jetés au Rhône.

Le 18 octobre 1765, on trouve chez la nommée Le Claux, bouchère, un mouton gâté qui était déjà débité pour être vendu le jour même aux malades. La bouchère reçoit 50 livres d'amende, et la viande est brûlée à la place Pie au vu et au su de tout le monde.

Il y a toutefois lieu de faire remarquer que toutes ces mesures étaient prises sur l'ordre des maîtres des victuailles qui avaient recours à des professionnels, docteurs ou maîtres pâtissiers, quand il fallait examiner la viande.

*
* *

(1) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 73.

(2) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 136 v°.

(3) *Ibid.*, *id.*, T. VI, fol. 173 v°.

Pendant toute la période révolutionnaire et les trente années qui suivent seuls les inspecteurs des viandes, anciens bouchers, sont délégués par la municipalité pour l'inspection des viandes. La disparition des maîtres des victuailles avec l'ancien régime en 1790, avait renforcé leurs pouvoirs et lorsqu'ils constataient une infraction aux articles du règlement ils la transmettaient directement au bureau de police ou aux commissaires de police qui étaient chargés des poursuites. Le bureau de police devant lequel venaient toutes les affaires concernant la police de la tuerie était compétent pour toutes les contraventions ne dépassant pas 30 livres (1). Ce tribunal de Police était composé de 3 officiers de police municipale et de deux notables.

Ils jugeaient toutes les infractions aux ordonnances de police qui leurs étaient signalées par les plaignants, les dénonciateurs ou par les sergents de police qui étaient placés sous leurs ordres. On retrouve dans les cahiers des plaintes portées par devant le Tribunal de police des contraventions se rapportant à notre sujet.

Le 17 août 1792 (2) le sieur Fortuné, inspecteur de la tuerie, signale au Tribunal de police qu'un boucher a abattu une vache pour son compte alors qu'il ne peut débiter que du bœuf (3). A la suite de cette déclaration le Tribunal fait une descente à la tuerie sur la réquisition du Procureur de la commune et après avoir constaté le fait, confisque la vache et condamne le boucher à 10 livres d'amende.

Le 20 août 1792 (4), le même Fortuné, inspecteur de la

(1) Arch. départ. Période révolutionnaire 13, n° 64. Placard, 12 fév. 1791.

(2) Arch. départ. Période révolutionnaire 1 (1-6). Liasse 1, fol. 2, cahier des plaintes.

(3) A cette époque on désignait sous le vocable de viande haute, le bœuf, le mouton, le veau, etc., et viande basse, la vache, la brebis, etc. Certains bouchers vendaient exclusivement de la viande haute ou de la viande basse.

(4) Arch. départ. Période révolutionnaire 1 (1-6), troisième cahier, fol. 7.

tuerie, informe le bureau de police qu'il a fait noyer (*sic*) au moins trois quintaux de bœuf en sa présence pour cause de maladie.

Le 4 septembre 1792 (1), le bureau de police révoque le concierge de la tuerie parce qu'il « doit y avoir en place des personnes dont le patriotisme soit éprouvé. Considérant en outre qu'il y a plusieurs bons patriotes qui pourraient remplacer des personnes indignes d'occuper la moindre place en l'an IV^e de la Liberté et le 1^{er} de l'Égalité » et nomme son successeur.

On trouve dans ce même cahier des plaintes contre les bouchers qui vendent la viande au-dessus de la taxe.

Le 30 mars 1793 (2) le sieur Sain, boucher, est dénoncé pour avoir tué des moutons dans sa maison contrairement à l'ordonnance qui prescrit que tous les animaux doivent être sacrifiés à la tuerie.

Le 6 Floréal, an II (3), un juif est poursuivi pour avoir « sagatté » (4) un agneau dans un cul de sac de la rue Bonneterie au lieu de le tuer à la tuerie.

Le 13 pluviôse an II (5), un sergent de police arrête une femme qui portait dans son tablier de la viande de mulet mort de maladie qu'elle allait vendre dans une petite auberge « ou loge d'ordinaire la classe intéressante et indigente du peuple ». Elle est mise en prison. Dans ce cahier, aux folios 23 et 31 on trouve les échos d'un conflit entre le bureau de police et les tripiers. Ces derniers passaient outre aux ordres de l'inspecteur et de la police qui leur défendaient de prendre le 5^e quartier aussitôt après l'abatage des animaux.

(1) Arch. départ. Période révolutionnaire I (1-6), troisième cahier, fol. 38.

(2) Arch. départ. Période révolutionnaire I (1-6), 6^e cahier, fol. 4.

(3) Arch. départ. Période révolutionnaire I (1-6), cahier sans couverture, fol. 57.

(4) Sagatter : tuer un animal selon la mode juive.

(5) Arch. départ. Période révolutionnaire, Cahier des Plaintes I (1-6), fol. 6.

Le 12 floréal an II (1) le préposé inspecteur de l'abattoir signale au Tribunal de police, qu'un bœuf a été trouvé mort dans les étables de l'abattoir. Le juge de paix du 3^e arrondissement d'Avignon fait un procès-verbal de constat, après examen de l'animal par deux bouchers experts qui affirment que le bœuf est mort du charbon, il est jeté au Rhône sous le contrôle de l'inspecteur de l'abattoir.

Un décret de Napoléon (2), publié en 1813, eut à notre avis, une grande influence sur le développement de notre profession et peut être considéré comme le statut fondamental du service des Epizooties et de l'inspection des viandes.

Ce document règle la formation des Ecoles Vétérinaires ; l'exercice de l'art vétérinaire en France ; les conditions à remplir par les élèves vétérinaires et les conditions d'entrée de ceux-ci dans l'armée. Non seulement il soulève une partie du voile qui enveloppe l'histoire de notre profession, qu'on a le tort de ne pas enseigner dans les Ecoles vétérinaires, mais encore il nous montre que le grand Empereur avait senti toute l'importance de notre action en favorisant l'établissement des vétérinaires dans toutes les villes de France.

Les art. 15, 16, 17 du décret prévoient qu'il pourra y avoir dans chaque chef-lieu de préfecture, si le Préfet juge que cela soit utile et après autorisation du ministre de l'Intérieur, un médecin vétérinaire (3) qui sera obligé d'y résider

(1) Arch. départ. Période révolutionnaire I (1-6). Liasse 4.

(2) Arch. munic. Extrait des minutes de la secrétairerie d'Etat du ministre de l'Intérieur en date 15 janvier 1813 (Fascicule non classé).

(3) L'art. 1 du décret indique que les Ecoles impériales vétérinaires sont portées au nombre de 5 et divisées en 2 classes. L'Ecole d'Alfort seule est de 1^{re} classe. Celle de Lyon, Turin, Aix-la-Chapelle et Zutphen (départ. d'Yssel supérieur) sont de 2^e classe. L'art. 6 fixe à 3 ans la durée des études dans les écoles de 2^e classe qui délivrent le brevet de Maréchal vétérinaire, et à 2 ans le cours d'Alfort qui est une école de perfectionnement pour les maréchaux vétérinaires qui sont jugés aptes à y entrer et auxquels on délivre à la sortie un brevet de médecin vétérinaire.

et qui recevra une indemnité annuelle de 1.200 francs (somme assez forte pour l'époque) prise sur les fonds du département. Les villes chef-lieux d'arrondissement, pourront dans les mêmes conditions accorder à un maréchal vétérinaire qui sera obligé d'y résider une indemnité annuelle de 800 francs prise sur les fonds du département. Les autres villes pourront sur la demande du Conseil municipal approuvé par le Préfet, accorder à un maréchal vétérinaire, sur les fonds communaux, une indemnité annuelle aux mêmes clauses exprimées ci-dessus. Tous ces vétérinaires ou maréchaux vétérinaires étaient tenus de former un atelier de maréchalerie et de faire des élèves à des conditions fixées à l'amiable entre eux. A la fin de la 2^e année d'apprentissage ils délivraient à leurs élèves un certificat de maréchal expert qui était visé par le Préfet, le Sous-Préfet ou le Maire, selon la ville où ils exerçaient.

Nous verrons par la suite que c'est sur ce décret que l'administration préfectorale s'est appuyée pour nommer les vétérinaires diplômés à Avignon et dans chaque chef-lieu d'arrondissement, pour porter le secours de leur art dans les communes où ils seront réclamés, et *inspecter, le cas échéant*, sous le rapport de la salubrité publique les bestiaux qui seront livrés aux boucheries. Les vétérinaires de l'époque qui connaissaient ce texte et avaient déjà entrevu l'importance des services qu'ils pourraient rendre dans l'inspection des viandes et du bénéfice qu'ils en retireraient au point de vue professionnel, ne manquèrent jamais en présence des événements de revendiquer cette importante fonction. Chaque fois qu'une maladie était signalée sur le bétail de boucherie (1) ou que des viandes malsaines étaient livrées à la consommation (2) ou qu'un inspecteur des viandes était accusé d'exercer ses fonctions avec trop de complaisance en lais-

(1) Arch. munic. Arrêté du 30 octobre 1828 relatif à l'abatage des agneaux suspects de charbon (Pièce non classée)

(2) Arch. munic. Avis du Maire d'Avignon en date du 16 octobre 1830 (Placard non classé).

sant par exemple introduire des bêtes mortes à l'abattoir où elles recevaient l'estampille officielle (1), les vétérinaires adressaient au Préfet une requête demandant à être désignés comme vétérinaires du département ou de l'arrondissement afin de surveiller la santé des animaux qui se consomment.

Le 10 janvier 1831 le Préfet de Vaucluse répond à M. Brun, un maréchal vétérinaire d'Avignon, qui demande à être nommé vétérinaire du chef-lieu de cette Préfecture, que le traitement de 1.200 francs affecté à l'emploi étant pris sur les fonds du département, il soumettra la demande au Conseil Général. Ce n'est qu'en 1835 et le 10 mai que M. Brun est nommé vétérinaire spécial pour l'arrondissement d'Avignon, à la suite d'une délibération du Conseil Général, dans l'intérêt du commerce de l'agriculture et surtout de la salubrité publique. Les services de ce praticien furent rapidement remarqués et dans un rapport adressé au Maire d'Avignon en date du 24 mai, c'est-à-dire quelques jours après sa nomination, il indique diverses mesures qu'il y aurait lieu de prendre à l'abattoir pour assurer l'inspection des viandes. Le 30 juin suivant il adresse au Préfet un compte rendu des opérations et saisies pratiquées à l'abattoir par lui depuis sa nomination, soit deux mois. Ces résultats frappèrent-ils le Préfet du moment ou céda-t-il à la poussée des événements ? Toujours est-il que le 16 octobre 1835 (2), un arrêté préfectoral organisait le Service vétérinaire dans le département. Il indiquait qu'un artiste vétérinaire salarié serait nommé et payé sur les fonds du département dans chaque arrondissement. Ces praticiens devront porter les secours de leur art dans les communes où ils seront réclamés et où ils inspecteront, le cas échéant, sous le rapport de la salubrité publique les bestiaux qui doivent être livrés aux

(1) Arch. munic. Lettre d'un employé de l'abattoir au Maire accusant l'inspecteur des viandes de laisser entrer à l'abattoir des bêtes mortes (non classée).

(2) Arch. départementales. Arrêtés du Préfet, série K, 3-80, n° 92.

boucheries. L'établissement de ces artistes vétérinaires était de nature à empêcher que les bestiaux malades soient livrés à la consommation.

C'est la première fois en Avignon que les vétérinaires sont officiellement chargés d'un service de contrôle des viandes.

L'arrondissement de Carpentras désigna comme vétérinaire M. Magloire Petit ; celui d'Apt, M. Bertrand ; et celui d'Orange, M. Periol. Au cours de l'année 1836, on trouve les rapports mensuels que ces praticiens adressaient à leurs sous-préfets respectifs sur la marche de leurs services. Ces rapports sont pleins d'intérêt (1).

Le 25 décembre 1837, un arrêté municipal relatif à l'introduction dans la ville des bestiaux morts, dont la viande est destinée à la consommation, réglemente d'une façon complète l'entrée en ville des viandes foraines. Il spécifie qu'elles doivent entrer par la porte St-Roch où elles pénétreront à l'abattoir pour y être inspectées et estampillées (2). C'est le procédé employé encore aujourd'hui à Avignon.

En 1854, M. Brun, vétérinaire, est nommé inspecteur extraordinaire des viandes, c'est en quelque sorte un contrôleur de l'inspecteur des viandes, au traitement de 200 francs par an. Il devait venir à l'abattoir lorsqu'il était appelé par le Maire ou l'Inspecteur. Il est facile de comprendre que dans ces conditions le vétérinaire n'exerçait pas souvent ses fonctions ; il n'était appelé que pour les cas où sa présence n'était pas indispensable lorsque par exemple l'inspecteur des viandes constatait un cas de tuberculose généralisée. Au contraire, il ne voyait jamais les animaux pour lesquels un examen sérieux aurait permis de déceler une maladie grave et que l'incompétence de l'Inspecteur des viandes laissait aller à la consommation.

(1) Arch. départ., série M, 13 bis, 1810, 1836, rapports de M. Brun en date du 10 août 1835 ; de M. Bertrand, d'Apt : 7 juin 1836 ; de M. Petit, de Carpentras : 6 juillet 1836 ; de M. Periol, d'Orange : 10 mai 1836.

(2) Arch. munic. Arrêté du Maire du 28 décembre 1837 (papiers non classés).

Ces errements continuèrent jusqu'en 1892. A cette date et comme suite au rapport de M. Brun, un vétérinaire fut nommé inspecteur de l'abattoir avec toutefois le droit de faire de la clientèle. Ce praticien venait chaque jour à l'abattoir. Depuis le 7 avril 1913 un vétérinaire spécial est affecté à l'abattoir avec défense de faire de la clientèle.

DEUXIÈME PARTIE

Le Commerce de la Boucherie et l'Inspection des Viandes dans diverses Localités du Département

Carpentras — Sarrians — Pernes — Bédarrides — Cavaillon —
Bonnieux — Mazan — Visan — Sorgues — Malemort — Camaret —
Le Thor — Le Barroux — Courthézon — Mormoiron — St-Didier —
Oppède — Malaucène — Orange — Valréas — Bollène —
Monteux — Caderousse — Châteauneuf-du-Pape — Châteauneuf-
de-Gadagne — Pertuis — Apt.

En dehors d'Avignon, dans les communautés moins importantes qui n'avaient jamais eu de consulat et où des pouvoirs locaux plus faibles ne pouvaient guère inquiéter le gouvernement, dès la fin du xiv^e siècle, un siècle avant Avignon, la réglementation et l'inspection du commerce des denrées sont une affaire purement municipale. Le Comtat fut du reste un pays de vie municipale intense : il n'est pas de petits bourgs, voire de simples paroisses, qui n'ait dès la fin du xiii^e siècle, la faculté de nommer des syndics ; au xv^e, on trouve partout des institutions régulières : l'assemblée des chefs de famille propriétaires, des syndics, un conseil élu, avec le droit de choisir des officiers.

Nous pouvons dire que partout le problème de l'inspection des viandes s'était imposé à l'attention des municipalités, avec plus ou moins de force suivant le chiffre de la population, partout il reçut des solutions du reste tout à fait comparables.

A Carpentras (1), capitale du Comté Venaissin, le Conseil de ville, dès 1361, fixa au cinquième le bénéfice licite des bouchers (2). En 1364, il nomma deux inspecteurs de la viande et du poisson (3). En 1406, deux habitants furent désignés pour veiller à ce que l'on ne vendit pas de viande de mauvaise qualité, ou provenant d'animaux malades ; l'un d'eux eût en outre la mission de surveiller la vente du poisson ; deux autres citoyens furent chargés de l'inspection du pain (4).

Ces divers officiers, élus chaque année par le Conseil, sont appelés, les premiers « *custodes macelli et peyssonerie* » (5), « *visitatores macelli et peyssonerie* » (6), « *inspectores macelli et peyssonerie* » (7) ; les seconds, « *visitatores panis* ».

C'est en 1455 que nous rencontrons le premier règlement dressé par le conseil sur la police de la boucherie et de la poissonnerie (8), pour faire disparaître les abus qui se commettaient journellement au sujet des poids et des prix ; nous y trouvons des textes très comparables à ceux des criées de la Cour temporelle d'Avignon de 1458. Mais les bouchers, jugeant que le tarif imposé ne leur laissait pas un bénéfice convenable, refusèrent d'accepter ce règlement et cessèrent de débiter des viandes. Le conseil persista dans sa résolution ; aussi fut-il forcé de traiter, pour assurer le ravitaillement de la ville, avec un boucher d'Avignon, Etienne Girard : mais celui-ci mécontenta tout le monde ; le conseil se vit obligé de capituler et d'augmenter le tarif de la viande. Les bouchers finirent donc par obtenir gain de cause (9).

(1) Carpentras comptait environ 6.000 habitants au début du xvii^e siècle, 7.000 vers 1700, et 10.000 à la fin de l'ancien régime.

(2) Arch. comm. de Carpentras BB4, fol. 61 (9 août 1361).

(3) Arch. comm. de Carpentras, « duo probi... ad inspiciendum carnes et pisces qui venduntur an sint putridi vel sint boni ». (*Ibid.*, BB 6, fol. 3 ; 21 sept. 1364). CF, en 1403 (*Ibid.*, BB, 30, fol. 15).

(4) *Ibid.*, BB 32, fol. 8 v^o (5 juin 1406).

(5) *Ibid.*, BB 44, fol. 10 (1418).

(6) *Ibid.*, BB 51, fol. 10 v^o (1426).

(7) *Ibid.*, BB 54, fol. 8 v^o (1429).

(8) *Ibid.*, BB 74, fol. 76 v^o, 78 (28 juin 1455).

(9) *Ibid.*, *id.*, fol. 78 à 88 (1455-2 avril 1456).

En 1480 (1), en 1510 (2), nous retrouvons toujours les deux inspecteurs des viandes et du poisson, et les deux inspecteurs du pain.

En 1547 (3), le conseil unit ces offices et nomme désormais trois « *visitatores carniū, piscium et panis* ». C'est en 1587 (4) qu'on les voit pour la première fois appelés « visiteurs de la boucherie et poissonnerie et maîtres des victuailles ».

Le 3 mai 1648 (5), le conseil, devant les nombreux abus qui se commettaient, supprima ces officiers et les remplaça par deux députés ayant des pouvoirs identiques, tandis que tous les membres du conseil recevaient également les mêmes facultés. Mais on revint bien vite à l'ancienne organisation (6) ; le conseil fixa en même temps à six le nombre des poissonnières (vendeuses de poisson au détail), déclarant qu'elles seraient choisies par lui, et que si l'une d'elles venait à commettre quelque faute, elle serait punie de deux écus d'amende et immédiatement remplacée par une autre.

En 1690 (7), les habitants se plaignirent violemment et accusèrent les fermiers du mouton et leurs coupadours de vendre de la brebis pour du mouton, ce qui était, disaient-ils, très préjudiciable aux malades, et d'ailleurs contraire aux articles du bail. Le conseil de ville demanda aux pouvoirs supérieurs que les coupables fussent exposés au pilori, carcan au cou, à la première infraction ; punis du supplice de l'estrapade à la deuxième ; enfin, mis aux galères à la troisième : régime sévère qui devrait bien être appliqué de nos jours aux mercantis et aux fraudeurs des denrées alimentaires.

(1) *Ibid.*, BB 96, fol. 54 v^o (3 mai 1480).

(2) *Ibid.*, BB 123, fol. 2.

(3) *Ibid.*, BB 156, fol. 80 v^o (8 mai 1547).

(4) *Ibid.*, BB 196.

(5) *Ibid.*, BB 245, fol. 13 v^o, 14.

(6) *Ibid.*, BB 245, fol. 26 (conseil du 11 octobre 1648).

(7) *Ibid.*, BB 253.

Une tuerie communale existait à Carpentras au XVIII^e siècle (1).

Les trois systèmes de la ferme, de la régie et de la liberté de la boucherie y furent également tour à tour employés.

Un règlement de police de 1787 (2) sur la liberté de la boucherie contient beaucoup de dispositions identiques aux règlements avignonnais ; quelques détails sont spéciaux à Carpentras.

Ainsi, sous ce régime, les bouchers fixaient eux-mêmes chaque semaine, sous le contrôle des pouvoirs locaux, les prix de vente des viandes, et ce n'est que quand la déclaration de ces prix n'était pas faite à l'Hôtel de ville que la municipalité établissait d'office la taxation. De plus, le même boucher ne pouvait tenir à la fois du bœuf et du mouton, ou du bœuf et de la vache. Ce règlement fut suivi quelques jours plus tard d'une ordonnance destinée à expliquer certains articles qui avaient paru peu clairs au public (3).

L'organisation et le contrôle du commerce de la viande et des denrées alimentaires à Carpentras furent donc sensiblement pareils aux usages avignonnais. Il est à noter cependant que le service d'inspection fut de meilleure heure purement municipal à Carpentras.

Il y a lieu de signaler ici qu'en 1783 (4) les Etats du Comté Venaissin se mirent en rapport avec un médecin vétérinaire de Valence appelé Mongot (ou Mongaut) de la Montagne qui, moyennant une pension annuelle de 400 livres, vint se fixer à Carpentras pour y exercer sa profession « dans le terroir et dans les villes et villages du Comtat ». Il était chargé spécialement des maladies contagieuses des animaux avec autorisation d'exercer la clientèle civile ; toutefois en cas de conflit entre lui et les particuliers pour le règlement de ses

(1) *Ibid.*, FF 118, fol. 136 v^o (9 décembre 1782).

(2) Arch. comm. de Carpentras, FF 119, fol. 72-74 v^o (25 juin 1787). Publié par Pleindoux, *Les Maîtres des victuailles et le commerce de la boucherie...*, p. 173.

(3) *Ibid.*, FF 119, fol. 84 v^o-85 (1^{er} août 1787).

(4) Arch. départ. C 44, fol. 578, 764.

honoraires il serait taxé par l'assemblée ordinaire des Etats du Comté qui jugerait en dernier ressort. On trouve divers rapports de ce praticien sur des chevaux ou mulets abattus pour cause de morve.

Pendant la période révolutionnaire et près d'un demi-siècle après elle, nous n'avons rien trouvé d'intéressant se rapportant à notre sujet. Le premier règlement de l'abattoir que nous rencontrons après celui de 1787 date du 1^{er} novembre 1850 ; ce règlement fut approuvé le 17 mai 1852 et mis en application presque tout de suite après.

Le 7 octobre 1856 deux boucheries furent fermées temporairement par mesure disciplinaire pour vente de viandes tuberculeuses. M. Bernard, vétérinaire, avait été chargé de faire un rapport.

L'abattoir de Carpentras fut construit en 1850-52.

Il faut arriver au 22 juillet 1874 pour trouver un arrêté relatif à l'introduction en ville des viandes foraines et aux bêtes de qualités inférieures. Le dernier règlement de l'abattoir date du 20 mars 1912. Comme ailleurs on nomma un vétérinaire, inspecteur extraordinaire des viandes, ce fut M. Bernard (1850), depuis 1889 un vétérinaire est titularisé dans les fonctions d'inspecteur des viandes.

4 *Sarrians* (1), les statuts municipaux de 1400 (7 février) défendent aux bouchers de vendre la viande provenant d'un animal malade ou simplement suspect ; la boucherie doit se tenir uniquement sur la place publique ; il est interdit aux bouchers de tuer à domicile et de souffler les animaux (2). Jusqu'en 1641 ce sont les fonctionnaires municipaux chargés de repeser la viande à la boucherie qui sont chargés de l'inspection, à cette date on les appelait « visiteurs de la chair ». En 1662 apparaissent les Maîtres des victuailles (3).

(1) Sarrians, commune du département de Vaucluse, arrondissement et canton de Carpentras.

(2) Arch. comm. de Sarrians, FF 1 (art. 39, 40, 41 des statuts du 7 fév. 1400).

(3) Arch. comm. de Sarrians BB 19, 1662.

Aujourd'hui les tueries particulières de cette commune sont inspectées par un vétérinaire de Carpentras avec un préposé de la localité sous ses ordres (arrêté du 2 avril 1911).

A Pernes (1), l'art. 46 des statuts de 1468 (2) défend de souffler les animaux et oblige les bouchers de tuer et d'écorcher sur la place du marché seulement.

Ici aussi les Maîtres des Victuailles existent ; on les voit dans l'exercice de leurs fonctions en feuilletant les livres de la politique (3). Comme ceux d'Avignon ces registres renferment des ordonnances et des condamnations se rapportant à notre sujet.

Le 21 avril 1644 un boucher est condamné pour avoir exposé en vente 4 livres $\frac{1}{2}$ de mouton gâté et non recevable. Cette découverte fut faite lors d'une visite des Consuls et des Maîtres des Victuailles.

Le 31 août 1683 une ordonnance de MM. les Consuls et Maîtres des Victuailles prescrit aux bouchers de respecter leurs cahiers des charges et de n'abattre que des bêtes saines et de première qualité. Ils défendent de donner comme souquet des têtes, pieds, etc.

Le 31 juin 1721 des poursuites sont intentées contre un nommé Robert qui avait abattu et débité un mouton sans, au préalable, en avoir informé les Consuls et Maîtres des Victuailles qui auraient dit s'il était en état d'être tué ou s'il était mort naturellement ou de maladie, conformément aux instructions de M. le Vice-légat d'Avignon.

Le 26 août 1728, 12 barils d'anchois corrompus sont saisis par les Maîtres des Victuailles et enterrés dans un jardin.

Le samedi 12 août 1752, les 1^{er} et 2^e consuls et les Maîtres des Victuailles découvrent chez un nommé Girard, boucher, 4 brebis mortes et dépouillées qu'ils confisquent et le condamnent à 6 livres d'amende.

(1) Pernes, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement de Carpentras.

(2) Arch. comm. de Pernes, AA 3 (statuts du 22 octobre 1468).

(3) Arch. départ. Articles de la Police de Pernes.

Pendant la période révolutionnaire et les années qui suivirent on ne trouve rien d'important dans cette commune pour notre sujet.

En 1850 un abattoir a été construit dans la rue de la Boucherie près de la porte de Notre-Dame, le premier vétérinaire inspecteur a été nommé par arrêté municipal du 29 juin 1900. Un règlement de l'abattoir fut publié le 20 juin 1902 et modifié le 16 mai 1903.

A Bédarrides (1), plusieurs articles des statuts de 1413 (2) s'occupent de la boucherie : il est interdit aux bouchers, sous peine d'amende et de confiscation de vendre de la viande gâtée ; de souffler les animaux tués « *cum ore nec canono* » ; de livrer de la truie pour du porc ou de la brebis pour du mouton, de sacrifier le bétail ailleurs que dans la tuerie.

Les statuts publiés en 1582 (3) renferment un chapitre intitulé « des Bouchers » : qui « soyent tenus et doibvent failher et vendre chairs graces, bones, marchandes et sans masulle » et dans le même article « les dicts bouchers non auze vendre aucunes chairs mauvaises ne corrompues sur la peyne de cinquante souls ».

L'article suivant exige que tous les animaux sacrifiés à la tuerie doivent s'y rendre sur leurs pieds, afin d'éviter le transport des bêtes mortes ou malades.

Le porc ne doit être mis en vente qu'après la fête de la Saint Michel.

A l'heure actuelle les tueries particulières de Bédarrides sont inspectées par un vétérinaire et un préposé (arrêté du 26 août 1912).

A Cavaillon (4), dès 1240 (5), l'art. XIV des statuts décide

(1) Bédarrides, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Avignon.

(2) Arch. comm. de Bédarrides, AA 1 (statuts du 28 février 1413).

(3) Arch. de Vaucluse, com. de Bédarrides, B 1325, fol. 124.

(4) Cavaillon, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Avignon.

(5) Arch. comm. de Cavaillon, AA 1 (statuts du 1^{er} juin 1240). Par-chemin.

que si quelque boucher vend de la mauvaise chair il paiera une amende de cinq sous et s'il vend une viande pour une autre, elle sera de 10 sous.

En 1391 (1), le Conseil de ville élit 2 « *inspectores et cognitores macelli* ».

Le 27 novembre 1615 (2) deux maîtres des victuailles sont nommés pour surveiller les bouchers et les boulangers.

Le 26 avril 1616 (3) le Conseil de ville donna un statut à l'office des Maîtres de Police qui sont chargés de la surveillance de tout ce qui se vend, pain, viande, poisson. Les Maîtres des Victuailles devaient s'assurer de... la qualité des viandes tuées... prononçaient des amendes et confiscations et étaient chaque année élus à l'époque des élections des officiers et magistrats consulaires. Ces fonctions étaient si considérées qu'on en revêtait ordinairement les consuls sortants.

Vers la 2^e moitié du xviii^e siècle les Maîtres de Police remplacèrent les Maîtres des Victuailles et eurent les mêmes pouvoirs et facultés que ces derniers.

A la même époque on trouve quelques condamnations se rapportant à notre sujet.

Vers 1760 (4) une amende est infligée à un boucher pour vente de brebis non autorisée. Il est dressé procès-verbal de confiscation de la viande qui est examinée par un cuisinier et un tueur de l'abattoir qui déclarent que non seulement c'est de la viande de brebis mais encore de très mauvaise qualité. Cette viande fut exposée 2 heures à la Place publique avec un écriteau portant le nom du boucher, l'objet de la saisie et l'amende infligée. Elle fut ensuite portée en terre.

Vers 1787 (5), le sieur Derrive, tripier, est condamné à 36 sols d'amende par un maître de Police pour avoir vendu

(1) Arch. comm. de Cavaillon, BB 1, fol. 3 (Conseil du 5 novembre 1391).

(2) Arch. comm. de Cavaillon, FF 13, n° 27, liasse 3 (27 nov. 1615)

(3) *Ibid.*, FF 13 (26 avril 1616).

(4) *Ibid.*, FF 17.

(5) *Ibid.*, FF 17.

à des charcutiers, du sang de mouton corrompu destiné à faire du boudin.

Il existait dès 1619 une tuerie : nous avons trouvé au cours de nos recherches un compte fait des réparations exécutées dans cet établissement (1).

En 1743 (2), au cours d'une épizootie qui sévissait sur les bestiaux, deux inspecteurs furent nommés pour visiter pendant plusieurs mois et chaque jour, en dehors des maîtres des victuailles, les bêtes abattues à la tuerie et destinées à la boucherie. Ces deux inspecteurs, Vérant Bonnaud et Esprit Viau, reçurent une indemnité de 24 livres chacun.

Le 20 septembre 1809 (3) le Maire de Cavaillon prend un arrêté à l'occasion d'une épidémie dite « de la soye » sur le porc dont les considérants sont à noter :

« Que par l'effet d'une avarice sordide les propriétaires se proposent de saler cette viande malsaine pour la manger ou la vendre sans se mettre en paine des accidents qui peuvent en résulter..... qu'il n'est que trop vrai que des individus qui ont eu la témérité de manger de cette espèce en ont été victimes..... que l'autorité locale doit veiller constamment à la santé de ses administrés et aviser par tous les moyens possibles à ce que la salubrité des comestibles exposés en vente publique ne soit jamais incertaine, nomme M Serre André, *maréchal ferrant*, patenté de cette ville, expert, à l'effet d'examiner tous les porcs à vendre et à tuer et délivrer un certificat indiquant que l'animal a été visité et reconnu sain.

Toute contravention à cet égard sera punie de 200 francs d'amende, le propriétaire et le boucher demeurant solidairement responsables et soumis en outre aux lois de police correctionnelle. »

Cet arrêté est intéressant parce qu'il ébauche ce qui se fera plus tard en pareil cas : visite du vétérinaire et laissez-passer pour la vente ou l'abattoir.

(1) Arch. comm. de Cavaillon, série CC, n° 226, 1619-1620.

(2) *Ibid.*, CC, n° 362, 1743-44.

(3) *Ibid.* (pièce non classée).

L'abattoir actuel de Cavaillon a été réglementé pour la première fois le 7 novembre 1850, puis le 5 novembre 1875 et le 17 octobre 1876. Le 18 avril 1894 et le 20 juillet 1899 de nouveaux règlements furent publiés où il est question d'un vétérinaire inspecteur extraordinaire à l'instar de ce qui se passait à Avignon. Il a fallu attendre 1920 et rompre pas mal de lances avec le maire de Cavaillon qui trouvait qu'un ancien boucher était suffisant pour surveiller son abattoir et faire de l'inspecteur extraordinaire un *Inspecteur* ordinaire.

L'abattoir de Cavaillon a été édifié en 1855-56.

A *Bonnieux* (1), dès 1385 (2), le Conseil nomme deux « *inspectores carnum* » et deux « *inspectores ad ponderandum panem* ». Ces officiers sont annuels, il y a en 1386 (3) une nouvelle élection.

Les nouveaux statuts publiés en 1732 indiquent à l'art. 2 qu'il est interdit aux bouchers de vendre « chairs, poissons ou autres choses corrompus », de vendre aucunes bêtes mortes de maladies ou tuées pendant leurs maladies, mais de les jeter et les enterrer. Les tueries particulières actuelles de cette commune sont inspectées par un vétérinaire et un préposé.

A *Mazan* (4), les statuts municipaux du 28 janvier 1384 (5) sont particulièrement complets au point de vue qui nous intéresse : les bouchers ne doivent pas vendre de la vache pour du bœuf et vice-versa ; ils sont obligés de déclarer la viande qu'ils vendent (art. 72). Il est défendu de souffler les viandes (art. 74). La vente de la viande de chevreau est autorisée, mais celle de la viande de chèvre n'est permise que dans une boucherie spéciale (art. 75). Les associa-

(1) Bonnieux, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Apt.

(2) Arch. comm. de Bonnieux, BB 1, fol. 13.

(3) *Ibid.*, fol. 60.

(4) Mazan, département de Vaucluse, arrondissement et canton de Carpentras.

(5) Arch. comm. de Mazan, FF 17.

tions de bouchers sont interdites (art. 76). Les viandes fraîches doivent être vendues, de la Pentecôte à la Saint-Michel, le jour de leur abatage et le lendemain jusqu'à l'heure de tierce, sauf toutefois les jours fériés où la vente est permise toute la journée du lendemain (art. 77). Il est sévèrement prohibé de vendre de la viande pourrie ou suspecte (art. 78, 81). Les viandes provenant d'animaux morts naturellement ne peuvent être mises en vente que dans un endroit à ce spécialement affecté (art. 82). Ce texte permet de penser que les viandes morticines étaient alors considérées, à Mazan, comme propres à la consommation. Les bouchers doivent recueillir le sang des animaux abattus dans des « gamates » (1) pour qu'il puisse être transporté hors ville, afin d'éviter la corruption ; il est défendu de creuser sur place des trous en terre pour l'enfouir (art. 104). Il est interdit de faire boire les animaux malades aux fontaines publiques (art. 169).

Le commerce du poisson est également réglementé. Le poisson doit être vendu très frais (art. 85), dans un local spécial (art. 86), et à la vue du public ; aucun poisson ne doit être caché (art. 84).

Deux inspecteurs de la boucherie et du poisson « *cognitores ac inspectores masselli et piscium corruptorum vendendorum in castro de masano* » sont nommés chaque année par le Conseil pour faire exécuter ces prescriptions. Aujourd'hui Mazan possède un abattoir qui a été autorisé par arrêté préfectoral du 11 juillet 1879 et qui a fonctionné dès le mois d'août 1880.

Un règlement de Police pour l'abattoir fut publié le 20 août 1880.

Le premier vétérinaire inspecteur de cet établissement a été nommé en date du 27 juin 1900. Depuis cette date cet abattoir a toujours été surveillé par un vétérinaire.

A Visan (2), le statut publié le 8 janvier 1685 (3), dans

(1) Auges.

(2) Visan, département de Vaucluse, arrondissement d'Orange, canton de Valréas.

(3) Arch. comm. de Visan, statuts de 1685.

son art. XXX spécifie que les Maîtres des Victuailles seront pris parmi les consuls sortants ; l'art. XXXIII, que les Maîtres des Victuailles ont pleine connaissance de la chair, poisson et autres comestibles qui se débiteront et mettront le taux ; l'art. XXXIV, qu'il ne sera pas permis au boucher d'acheter aucune bête morte ou malade par quelque accident que ce soit sans l'approbation des Maîtres des Victuailles sur la peine de confiscation et de dix écus d'amende, moitié au fisc et moitié aux pauvres ; l'art. XXXV, que sauf les jours de foires le boucher a un droit de préférence pour l'achat des bestiaux. Ce dernier article est très curieux.

Visan possède un tout petit abattoir public qui date de 1897 et un règlement en date du 29 décembre 1897 en fixe le fonctionnement. Un vétérinaire est chargé de l'inspection avec un préposé.

A *Sorgues* (1), les statuts communaux publiés au XVIII^e siècle (2) indiquent que les Maîtres des Victuailles sont chargés d'inspecter les viandes abattues pour la boucherie.

A la suite du règlement publié par Monseigneur Nicolini, vice-légat, le 27 juin 1682 (3), relatif à une maladie que les bestiaux ont à la langue (Fièvre Aphteuse), il est prescrit aux Maîtres des Victuailles de s'assurer de l'état des bêtes tuées par le boucher, d'examiner leur langue en la frottant avec une cuillère et en la lavant avec du sel et du vinaigre.

Sorgues possède un abattoir dont l'ouverture a été autorisée par décret du 8 septembre 1856. Le règlement qui est toujours en vigueur date du 26 novembre 1856. Le premier vétérinaire inspecteur extraordinaire de l'abattoir a été nommé par arrêté du 15 juin 1858. Depuis cette époque un vétérinaire inspecte régulièrement l'établissement.

A *Malemort* (4), une délibération du Conseil municipal

(1) Sorgues, département de Vaucluse, arrondissement d'Avignon, canton de Bédarrides.

(2) Bibliothèque publique de Sorgues, AA n° 2 (copie manuscrite).

(3) Voir Pleindoux, *Les Maîtres des Victuailles*, p. 144.

(4) Malemort, département de Vaucluse, arrondissement de Carpentras, canton de Mormoiron.

vers 1749 (1), décide que deux conseillers seront nommés pour visiter les viandes à la boucherie et les confisquer si elles ne sont pas saines et de bonne qualité. A l'heure actuelle les tueries particulières de Malemort sont inspectées par un vétérinaire et un préposé (25 juin 1911).

A Camaret (2), les statuts publiés en 1782 (3) réglementent au chapitre intitulé : « De la boucherie et du boucher » le commerce des viandes.

Art. IV. — Il est défendu d'abattre les brebis.

Art. V. — Le boucher ne pourra non plus, sous peine de confiscation et de 10 livres d'amende, vendre, ni débiter aucune viande de mouton ni de bœuf qu'elle ne soit bonne, saine, grasse et recevable.

Art. VI. — Le boucher étant trouvé deux fois en contravention aux articles ci-dessus il sera permis à la communauté d'établir aux frais et dépens du boucher, un marqueur de viandes qui sera appelé toutes les fois qu'il faudra tuer.

Art. VII. — Il sera tenu de tuer et de débiter les viandes dans les endroits assignés par la communauté.

L'art. VI est particulièrement intéressant parce qu'il organise le service d'inspection sous condition suspensive.

L'abattoir de Camaret a été ouvert en 1832 ; le premier règlement complet date du 25 avril 1909 et a été revu le 4 avril 1911. La nomination du premier vétérinaire inspecteur est de 1909. Depuis cette époque le service d'inspection a fonctionné normalement.

Au Thor (4), il existe au xvi^e siècle une tuerie pour le bœuf et le mouton et une tuerie spéciale pour les agneaux. Vers 1590 (5) on nomme un Maître des Victuailles.

En 1639, dans une publication annuelle de police faite

(1) Arch. comm. de Malemort, registre des délibérations BB 3 (1746-1778).

(2) Camaret, départ. de Vaucluse, arrondissement et canton d'Orange.

(3) Arch. comm. de Camaret, Statuts publiés en 1782.

(4) Le Thor, département de Vaucluse, arrondissement d'Avignon, canton de l'Isle.

(5) Arch. comm. du Thor, BB 8 (1589-93).

par ordre du baron du Thor, il est défendu aux bouchers de souffler les animaux avec la bouche et d'exposer en vente la viande des animaux couverts de lèpre.

Là, comme ailleurs, l'inspection des viandes avait fait l'objet des préoccupations des pouvoirs municipaux.

Aujourd'hui la ville du Thor possède un abattoir qui a été ouvert le 1^{er} janvier 1909 avec un vétérinaire et un préposé chargés de l'inspection des viandes abattues. Le règlement pour le service de cet établissement est du 17 janvier 1909.

A Barroux (1), les statuts de 1543 (2) renferment certaines défenses se rapportant à notre sujet : « de ne vendre la fède (3) pour mouton ny tuer les jours de feste ; de ne sufler la chair avec la bouche, de ne vendre aulcune chair morte de mories (4) et suspectes sans premièrement, l'aye notiffier à celluy qui les voudra acheter ; de ne vendre aulcung poisson corrompu ; item que aulcung boucher ou mazelier ne aye à excorcher aulcune beste dans la maison ou il demeure mais publiquement en aultre lieu fermé ou couvert que ne puyse porter aulcung préjudice et dommaige audict lieu ».

Les tueries particulières de ce village sont à l'heure actuelle inspectées par un vétérinaire et un préposé (arrêté du 18-20 octobre 1912).

A Courthézon (5), en 1302, les Maîtres des Victuailles qui existaient déjà étaient élus chaque année par le Parlement Général des habitants. Les statuts de 1380 (6) s'occupent des prix de la viande et nous montrent que le bœuf, le mouton et le porc se vendent à la livre, sauf les bas morceaux ; que

(1) Barroux, département de Vaucluse, arrondissement d'Orange, canton de Malaucène.

(2) Arch. de Vaucluse, B 1, 202, fol. 1 et suivants.

(3) Brebis.

(4) Morie, d'infection.

(5) Courthézon, département de Vaucluse, arrondissement d'Avignon, canton de Bédarrides, anciennement Principauté d'Orange.

(6) Arch. de Vaucluse, E, Notaires, minutes du notaire de Courthézon 1422-1433, fol. 114-115.

les prix en sont taxés tandis que l'agneau, le veau et le cabri se vendent à volonté quant aux poids et aux prix.

Les statuts s'occupent également de la poissonnerie.

Cette ville possède un abattoir qui est en fonctionnement depuis le 1^{er} janvier 1874.

Le premier règlement de l'abattoir est du 14 septembre 1873 et la nomination du premier vétérinaire inspecteur du 1^{er} janvier 1911. Depuis cette date le service fonctionne sous la direction du vétérinaire et d'un préposé-concierge.

A Mormoiron (1), il existe une tuerie d'animaux en 1607 (2), une pièce justificative des comptes en fait foi : on a payé 10 florins pour la construction d'une chambre sur la tuerie. Il existait également en 1643 (3) un local pour la boucherie pour l'entretien duquel on a dépensé 3 florins et payé 55 florins pour le salaire du boucher : ce qui prouve que dans cette commune le fournisseur de la viande était payé.

En 1574 (4), des mesures de police sont arrêtées pour mettre ordre à ce qui se passait à la boucherie ; nous retrouvons dans ces mesures de police, les Maîtres des Victuailles qui étaient chargés de leur exécution.

Les tueries particulières de cette commune sont soumises à l'heure actuelle à l'inspection d'un vétérinaire et d'un préposé (arrêté municipal du 11 décembre 1911).

A Saint-Didier (5), des visiteurs de la chair sont désignés dès le commencement du xvii^e siècle (6).

Les tueries particulières de cette commune sont régulièrement inspectées à l'heure actuelle par un vétérinaire et un préposé (arrêté municipal du 24 janvier 1911).

(1) Mormoiron, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement de Carpentras.

(2) Arch. de Mormoiron, CC 74 (Pièce justificative des comptes).

(3) *Ibid.*, CC 120 (Pièce justificative des comptes).

(4) Arch. de Mormoiron, BB 7, 1574.

(5) St-Didier, département de Vaucluse, arrondissement de Carpentras, canton de Pernes.

(6) Arch. munic. de St-Didier, BB 5.

A *Oppède* (1), les statuts et règlements de police de 1278 (2) s'occupent de la viande de boucherie qui doit être de bonne qualité.

Au début du XVIII^e siècle (3), nous retrouvons la nomination de deux Maîtres de police chargés entre autres choses de l'inspection des viandes.

Les tueries particulières de cette commune sont inspectées par un vétérinaire et un préposé (arrêté municipal du 31 décembre 1911).

A *Malaucène* (4), dès 1425, il existe une tuerie communale où les bouchers étaient obligés d'abattre leurs animaux.

Le Conseil de ville s'opposa à cette époque, à ce que le boucher des Juifs abatte dans l'abattoir commun, sauf deux fois par semaine aux approches de la fête de St Michel (5).

Les statuts municipaux de 1598 et 1691 revisés et publiés en 1763, s'occupent de la viande et de la police de la boucherie (6).

Vers la fin du XVII^e siècle le Conseil de ville fixa les conditions pour la vente de la viande de boucherie et pour son inspection (7).

Il existe actuellement un abattoir dans cette localité qui a été autorisé par décret du 4 mars 1863. Depuis cette date il existe un règlement de l'abattoir englobé dans celui de l'octroi lequel est révisé tous les trois ans.

Le premier vétérinaire inspecteur a été nommé le 7 avril 1900.

A *Orange* (8), dès le XV^e siècle, la vente de la viande est

(1) *Oppède*, département de Vaucluse, arrondissement d'Apt, canton de Bonnieux.

(2) Arch. munic. d'*Oppède*, AA 1, pièce 53.

(3) *Ibid.*, BB 7, 1700.

(4) *Malaucène*, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Orange.

(5) Arch. munic. de *Malaucène*, BB 4 (1425-1435).

(6) *Ibid.*, AA 2 et 7.

(7) *Ibid.*, BB 25.

(8) *Orange*, département de Vaucluse, chef-lieu d'arrondissement. (Principauté d'Orange).

réglémentée et déjà elle est soumise à un impôt supplémentaire lorsque la municipalité a besoin d'argent ; c'est ainsi qu'en 1428 (1) une délibération du Conseil décide que chaque boucher « *Macellarius* » paiera 3 gros pour un bœuf ou vache, 3 sous pour un veau, 1 gros pour un porc, etc., afin de trouver des ressources pour la construction d'un pont.

L'abattoir qui existait dans l'intérieur de la ville est donné à bail en 1437 (2) pour un an à un nommé Martin moyennant 150 florins.

En 1469 (3) il est question dans une délibération de la revision des statuts concernant l'abattoir et la vente des viandes.

L'année suivante (4), l'abattoir est donné à bail pour 4 ans moyennant 400 florins par an et les 4 années suivantes pour 500 florins.

En 1488 (5), deux bouchers d'Orange se plaignent aux Consuls que des éleveurs de Jonquières (6) ont amenés leurs moutons atteints de « *Piccota* » (7) dans des prés qui leurs étaient interdits au risque de semer la contagion. Le Conseil délibère de ne pas les poursuivre pour cette fois, mais leur assigne des pâturages dont ils ne devront pas sortir.

En 1496 (8) les vérificateurs « *revistores* » du poisson et de la viande font leur apparition, ce sont les premiers inspecteurs que les Consuls délèguent dans ces fonctions. Par décision du Conseil les nommés Simon Morel et Louis Heller, d'Orange, sont désignés. Les peseurs muni-

(1) Arch. munic. d'Orange (délibér. du Conseil), BB 4, fol. 131 (3 mai 1428).

(2) *Ibid.*, BB 5, fol. 105 (3 mai 1437).

(3) *Ibid.*, BB 6, fol. 19 (12 août 1469).

(4) *Ibid.*, BB 6, fol. 41 (25 mars 1470).

(5) Arc. munic. d'Orange, BB 8, fol. 32 (27 oct. 1488).

(6) Jonquières, département de Vaucluse.

(7) Clavelée.

(8) Arch. munic. d'Orange, délib. du Conseil, BB 8, fol. 198 (7 juin 1496).

cipaux de la viande existent dans le local de la boucherie d'Orange où ils exercent leurs fonctions comme ceux d'Avignon ; en 1515 (1), ils se mettent en grève et demandent à la municipalité 12 florins au lieu de 10 comme salaire annuel ; la municipalité délibère de donner 12 florins aux pe-seurs, mais décide de remplacer ceux qui étaient en fonctions.

En 1539 et 1540 (2) il est procédé au moment de l'élection des Consuls et Conseillers à l'élection des visiteurs de la boucherie (mazéau) et de la poissonnerie.

En 1546 (3), à la suite d'une maladie dont le bétail de boucherie est infecté, le Conseil décide de faire visiter tous les animaux sur pied avant qu'ils soient abattus. Pour cela il désigne quatre visiteurs.

C'est en 1610 (4) que les visiteurs de la chair prennent le titre de Maîtres des Victuailles, la délibération du Conseil dit : « attendu l'abus que les bouchers commettent, à l'unanimité, décide de nommer deux maîtres des victuailles chargés de la surveillance afin que les habitants mangent de la bonne et saine viande. Ces délégués du Conseil devront également inspecter toutes les denrées qui se vendent dans la ville ». Il charge de ces fonctions les nommés Charles Bonnier et Jacques de Conventant qui recevront comme salaire un « écu » par mois.

Avant les maîtres des victuailles seuls les Consuls ou les personnes qu'ils déléguaient avaient le droit de visiter les viandes. Cette clause est reproduite dans l'article des baux à ferme de la boucherie (5).

En 1628 (6), le Conseil décide de transporter l'abattoir qui était à l'intérieur de la ville dans un lieu éloigné, afin que la puanteur qui en provient ne puisse porter préjudice à personne.

(1) *Ibid.*, BB 10, fol. 195 (19 avril 1515).

(2) *Ibid.*, BB 13, fol. 11 (25 avril 1539) ; BB 13, fol. 42 (26 avril 1540).

(3) *Ibid.*, BB 14, fol. 68 (12 décembre 1546).

(4) *Ibid.*, BB 24, fol. 237 (17 octobre 1610).

(5) Arch. munic. d'Orange, BB 48, fol. 16 (1602).

(6) *Ibid.*, BB 27, fol. 101 v° (30 juillet 1628).

Il décide de faire bâtir cet établissement contre les murailles de la ville au-dessus du fossé du Pontillard pour « que les villenies et immondices provenant du bétail puissent s'écouler et se vider dans le dit fossé ». Dans la même séance il décide que la Place de la Boucherie (Mazeau) sera couverte.

Comme à Avignon, la boucherie d'Orange était le plus souvent donnée à bail, mais elle connut également le régime de la liberté. Les mêmes discussions furent soulevées au sein du Conseil municipal par les partisans et adversaires de ces divers régimes (1).

Lorsque les Conseils étaient informés par la rumeur publique ou par leurs collègues d'une ville voisine que certaines maladies existaient sur le bétail, ils soumettaient au Conseil, après renseignements pris, des mesures de surveillance plus énergiques.

C'est ainsi qu'en 1744 (2) ayant appris qu'une maladie existait parmi les troupeaux et que les Consuls de Carpentras ont nommés des inspecteurs de la boucherie pour suppléer aux maîtres des victuailles, le Conseil d'Orange décide de nommer à son tour un inspecteur du mazeau. De même en 1763 (3) les Consuls de Mondragon ayant indiqué qu'ils font visiter les bœufs, les moutons et les agneaux avant l'abatage, ceux d'Orange en demandèrent la raison. Ils apprirent que certains de ces animaux présentaient « un bubon » sous la langue qui les faisaient périr en peu de temps. Immédiatement le Conseil d'Orange délibère sur la question et décide que tous les animaux qui à l'avenir seront « matés » à l'abattoir et les veaux abattus chez les particuliers, seront visités par un commissaire qui fera chaque jour un rapport aux Consuls. Ce commissaire recevait un salaire de 24 livres par mois.

Les maîtres des victuailles n'avaient pas comme en Avi-

(1) *Ibid.*, BB 40, fol. 159 (26 mars 1644).

(2) Arch. munic. d'Orange, délib., BB 40, fol. 166 (29 juin 1744).

(3) *Ibid.*, BB 42, fol. 43 (24 juin 1743).

gnon le droit d'appliquer des amendes qui était dévolu aux seuls viguier et consuls.

En 1645 (1) ils protestèrent auprès de la Cour (Parlement d'Orange) pour obtenir le droit de punir directement.

Le sang provenant de l'abattoir était livré gratuitement aux pauvres (2) ou à l'hôpital ou il était vendu par les recteurs au profit des malheureux (3).

La graisse était vendue au prix de la chair du mouton aux seuls habitants d'Orange et du terroir pour faire des chandelles et les hôteliers ne devaient tuer aucun bétail pour la provision de leurs maisons, ni pour vendre en gros ou en détail, sous peine de 100 livres d'amende (4).

Il existait à Orange un abattoir qui fut créé le 20 juillet 1832 ; il fut désaffecté lors de la création de l'abattoir actuel qui date de juin 1882. Un règlement fut mis en vigueur en 1874 et le dernier date du 20 juin 1911. Le premier vétérinaire a été nommé par arrêté du 26 août 1891. Cet abattoir est à l'heure actuelle bien surveillé par un vétérinaire et un préposé concierge.

A Valréas (5), il existait une tuerie municipale au xv^e siècle située sur la Place publique, elle fut déplacée en 1461 (6) et transportée dans une rue adjacente. Ces mesures prises par le Conseil de ville furent confirmées par le recteur du Comtat.

Vers 1621 (7) les Maîtres des victuailles exerçaient leurs fonctions à Valréas. Une ordonnance du 31 janvier de Guillaume de Nozet, vice-légat d'Avignon, leur confère une juridiction de police sur les marchands, artisans, bouchers, etc., et leur permet de prononcer des amendes jusqu'à con-

(1) *Ibid.*, BB 29, fol. 249 (11 mai 1645).

(2) *Ibid.*, BB 15, 1522.

(3) *Ibid.*, BB 54, fol. 152 (21 juin 1748).

(4) Arch. munic. d'Orange, BB 55, fol. 1 (29 avril 1755).

(5) Valréas, département de Vaucluse, arrondissement d'Orange, chef-lieu de canton.

(6) Arch. munic. de Valréas, AA 3 (31 janvier 1461).

(7) *Ibid.*, AA 12 (31 janvier 1621).

currence de 40 ducats d'or pour chaque infraction constatée.

Le montant des dites amendes devant être partagé entre le fisc municipal et les pauvres.

Le Pape Grégoire XV par une bulle en date du 30 mai 1621, confirme la juridiction attribuée aux Maîtres des Victuailles de la ville de Valréas.

En 1750 (1) une épidémie de Fièvre Aphteuse s'étant déclarée sur les troupeaux de la région, des instructions sont données pour dépister la maladie et éviter que les animaux atteints soient livrés à la consommation. A la suite de ces instructions, le fils Prat, coupeur à la boucherie, manque de respect à un maître de police lequel après avoir porté plainte auprès des Consuls, fit expulser, pour toujours, son insulteur de la boucherie.

En 1752 (2), les capitoulx (3) de la communauté de la ville de Valréas, furent publiés pour MM. les Consuls, dans lesquels un chapitre est réservé à la Boucherie.

Les bouchers seraient tenus de fournir de la bonne et grasse chair sous des conditions parfaitement définies. L'art. 6 prévoit que la viande sera exposée dans la boucherie au grand jour et qu'elle proviendra d'animaux qui seront venus à la tuerie sur leurs pieds.

Les animaux sacrifiés le matin seront mis en vente le soir et ceux sacrifiés le soir seront vendus le matin de façon que la chair soit toujours vendue froide..

L'art. 9 impose aux bouchers la livraison au trésorier de la ville de 4 douzaines de nerfs de bœufs et « des meilleurs » pour l'entretien et la liaison des battants des cloches de la ville.

L'art. 15 prévoit qu'un repeseur et visiteur de la chair pourra être délégué par les Consuls en dehors des Maîtres

(1) *Ibid.*, BB 24 (4 juin 1730).

(2) Arch. munic. de Valréas, DD 28 (30 juillet 1752).

(3) Statuts.

des victuailles pour examiner si les viandes sont bonnes à vendre.

L'art. 23 exige que tous les animaux sacrifiés en vue de la boucherie soient abattus à la tuerie et non ailleurs et qu'ils ne doivent être transportés aux bancs de la boucherie, qu'après avoir été visités et reconnus bons par le Maître des victuailles.

L'art. 24 interdit aux bouchers d'introduire en ville des viandes foraines si elles ne sont pas visitées et acceptées par le Maître des victuailles.

L'art. 28 prescrit que le Maître des victuailles aura en sa possession, une clef de l'appartement où sont enfermées les viandes à la boucherie, en dehors des heures de vente afin de pouvoir les examiner à toute heure.

Les heures d'ouverture et de fermeture de la boucherie étaient précisées.

Comme dans les autres villes c'est le système de la ferme de la boucherie, avec des intervalles de liberté (1).

La Picotte (2) ayant été constatée sur des moutons à la tuerie, une expertise et une enquête furent ordonnées ; mais les experts n'ayant pu se mettre d'accord, il fut ordonné quand même par délibération du Conseil municipal (3) d'interdire pour la consommation la vente des bêtes mortes de maladies et de mettre un inspecteur à la tuerie.

Avec la liberté de la boucherie la tuerie commune disparut et chaque boucher eut son abattoir.

L'inspecteur demeura jusqu'en 1894 ; à cette date un abattoir fut construit, lequel rentra en fonction le 20 novembre 1894.

Un règlement fut édifié la même année et incorporé dans le règlement et tarif de l'octroi. Il a été modifié plusieurs fois depuis.

Le premier vétérinaire inspecteur de l'abattoir de Val-

(1) Arch. comm. de Valréas, BB 27.

(2) Clavelée.

(3) Arch. comm. de Valréas, BB 27, fol. 442 (23 septembre 1787)

réas a été nommé par arrêté du 1^{er} janvier 1904. Depuis il n'a cessé d'être surveillé par un vétérinaire et un contrôleur.

A Bollène (1), en 1270 (2), on trouve une délibération du Conseil de la commune et des officiers du Prieur de la ville qui s'occupe de réprimer les abus qui se commettaient dans la vente de la viande.

Au xvi^e siècle (3) des plaintes s'élevèrent contre la boucherie.

En 1721 (4), à cause de la mauvaise qualité de la viande et de son excessive cherté, M. d'Antremon, premier Consul, est chargé par délibération du Conseil d'aller acheter dans les foires des animaux de boucherie et d'en faire débiter la viande aux habitants de Bollène.

Les Maîtres des victuailles apparurent à Bollène vers 1620, mais vers 1730 (5) une délibération du Conseil nomme trois maîtres jurés de police chargés plus spécialement de la boucherie, à la suite de la discussion du nouveau règlement de police.

Le régime de la liberté laissa subsister les tueries particulières avec un inspecteur ancien boucher qui était chargé de leur inspection.

Une délibération du Conseil municipal en date du 23 février 1821 indique que sur la proposition du Maire pour obvier aux graves inconvénients qui résultent de ce que les bouchers abattent et égorgent dans leurs maisons les bestiaux qu'ils destinent à la consommation des habitants, il a fait disposer hors la ville un local où tous les bouchers seront obligés de conduire et d'égorger leurs bestiaux sous la surveillance d'un *commissaire*, afin d'éviter le débit des viandes malsaines et avariées...

(1) Bollène, département de Vaucluse, chef-lieu de canton de l'arrondissement d'Orange.

(2) Arch. comm. de Bollène, HH 4, n° 3500.

(3) Arch. comm. de Bollène, HH 4, n° 3503.

(4) *Ibid.*, HH 4, n° 3505.

(5) *Ibid.*, HH 23, mai 1741.

Cette tuerie qui est devenue l'abattoir actuel a été ouverte le 18 mars 1821 et a été autorisée légalement comme établissement classé par un arrêté préfectoral du 14 juillet 1852.

Le premier vétérinaire inspecteur a été nommé en 1881.

A *Monteux* (1), dès la fin du *xvii^e* siècle on retrouve la trace des Maîtres des victuailles et des plaintes du public sur la mauvaise qualité des viandes de boucherie (2). Vers 1720 (3) il est question dans les délibérations du Conseil municipal de fraudes commises par le boucher dans la vente de la chair.

Comme dans les villes voisines, c'est vers la deuxième moitié du *xviii^e* siècle que la liberté de la boucherie fut autorisée à *Monteux* (4).

La première tuerie publique date de 1780 (5), elle était surveillée par un inspecteur des viandes, ancien boucher. Elle subsista jusqu'en 1874, près d'un siècle ; elle fut remplacée par un abattoir installé sur un des boulevards qui entourent la ville. A la suite des plaintes l'abattoir actuel fut construit et ouvert le 24 juillet 1891. Le premier vétérinaire inspecteur fut nommé par arrêté municipal en date du 25 juin 1900.

Le règlement de l'abattoir le plus récent date du 19 octobre 1921.

A *Caderousse* (6), en 1625 (7), à la suite de plaintes formulées par les habitants contre le boucher, une surveillance fut exercée par les pouvoirs publics et on découvrit des viandes avariées et de mauvaise qualité dans son arrière-boutique. Par délibération du Conseil, un Commissaire fut nom-

(1) *Monteux*, département de *Vaucluse*, arrondissement et canton de *Carpentras*.

(2) Arch. munic. de *Monteux*, délib. du Conseil, BB n° 18, 1695-1716.

(3) *Ibid.*, BB n° 19, 1716-1729.

(4) *Ibid.*, BB n° 21, 1750-70.

(5) *Ibid.*, BB n° 23, 1778-83.

(6) *Caderousse*, commune du département de *Vaucluse*, canton et arrondissement d'*Orange*.

(7) Arch. munic. de *Caderousse*, délib. du Conseil, BB 19, 1625.

mé pour surveiller le boucher à qui on reproche de tuer de la mauvaise viande.

En 1714 (1) un cachet aux initiales de la commune K et A fut acheté pour marquer les bêtes qui se tuent pour la boucherie.

En 1726 (2), une boucherie nouvelle fut construite.

Un abattoir a été édifié sur les bords du Rhône pour le service des viandes en 1898 et un vétérinaire a été nommé pour le surveiller en date du 24 décembre 1911. Le dernier règlement de l'abattoir date du 12 novembre 1922.

A *Châteauneuf-du-Pape* (3), on trouve dans un bail à ferme de la boucherie de 1729 (4), les curieuses clauses suivantes : les bêtes débitées doivent être grasses et sans aucun soupçon de maladies ; le fermier devra payer « la Rève » de 40 livres de bœuf et un mouton gras (il était autorisé à payer cet impôt en espèces), pour les repas des Consuls à Pâques, en outre, il donnera une longe d'un quart de mouton aux Consuls le jour où ils font la visite des vignes pour fixer les vendanges ; les habitants sont autorisés à condition qu'il n'y aurait pas d'abus à débiter la viande des bêtes qui par accident leur seraient mortes ou qu'ils auraient été obligés d'abattre.

En 1740 (5), le Consul Bouvachon est délégué par le Conseil pour surveiller les qualités des viandes abattues par le boucher.

En 1760 (6), les Maîtres des victuailles sont cités dans une délibération du Conseil au sujet de la visite des boucheries.

Les tueries particulières de cette commune sont inspectées à l'heure actuelle par un vétérinaire et un préposé, par arrêté du 9 février 1912.

(1) *Ibid.*, CC 242, 1714.

(2) Arch. munic. de Caderousse, délib. du Conseil, CC 254, 1726.

(3) Châteauneuf-du-Pape, commune du département de Vaucluse, canton et arrondissement d'Orange, renommé pour ses vins fameux.

(4) Arch. munic. de Châteauneuf-du-Pape, série DD 2. Extrait de l'adjudication du 27 avril 1729.

(5) *Ibid.*, BB 11 (1735-1746).

(6) *Ibid.*, BB 12, 1760.

A Châteauneuf-de-Gadagne (1), les statuts seigneuriaux de 1399 s'occupent du commerce de la boucherie dans les articles 24 et 25. Ils défendent de vendre la brebis pour du mouton, la truie pour du pourceau, la vache pour du bœuf, et de la viande gâtée sous peine de 100 livres d'amende et perte de la viande ; ils défendent également qu'aucune personne ne vende du poisson corrompu.

A l'heure actuelle les tueries de cette commune sont inspectées par un vétérinaire et un contrôleur (arrêté municipal du 22 juin 1912).

A Pertuis (2), dès le ^{xiii}^e siècle on s'occupe des viandes et une lettre patente de Guillaume de Beaufort, capitaine de Pertuis, interdit aux chrétiens l'achat des viandes abattues suivant le rite judaïque (3).

En 1549 (4), une délibération du Conseil indique qu'en raison des plaintes journalières des habitants contre les bouchers qui non seulement ne font pas le poids, mais vendent des « mauvaises chairs » tant aux malades qu'aux personnes saines, demande que deux « pèsadours et regardadours » (5) soient adjoints aux deux qui sont déjà en service avec les mêmes pouvoirs. Immédiatement les deux nouveaux surveillants sont désignés. Cette délibération indique que les Consuls et les Conseillers ont les mêmes pouvoirs que les surveillants sur le commerce des viandes.

Cette même année le boucher en exercice se plaint que journallement il y a des gens qui vendent de la chair fraîche et du pourceau salé à son grand préjudice et il demande que les peines portées contre les contrevenants, dans son bail soient doublées (6).

(1) Châteauneuf-de-Gadagne (Vaucluse), canton de l'Isle-sur-Sorgue, arrondissement d'Avignon.

(2) Pertuis, chef-lieu de canton du département de Vaucluse, arrondissement d'Apt, anciennement « Provence ».

(3) Arch. munic. de Pertuis, FF 69 (1273-1467).

(4) *Ibid.*, délib. du Conseil, BB 4, fol. 40 v° (18 août 1549).

(5) Peseurs et surveillants.

(6) Arch. munic. de Pertuis, BB 4, fol. 42 v° (27 octobre 1549).

En 1615 (1), le salaire des surveillants de la boucherie est fixé à 12 livres par mois.

En 1627 (2) on se plaint du prix excessif de la viande de boucherie.

En 1783 (3), aux causes portées devant le tribunal de police, on trouve un conflit entre les bouchers et l'intendant chargé par la communauté de marquer les animaux de boucherie. Ce dernier refuse de marquer des moutons sous prétexte qu'ils ne sont pas de « recette », c'est-à-dire suffisamment gras. Le tribunal de police demande une expertise qui sera faite par 2 personnes du métier c'est-à-dire 2 bouchers. Ce tribunal de police avait été créé à Pertuis, qui était une ville de Provence, en 1704, par Louis XIV, roi de France et Comte de Provence.

La ville de Pertuis possède à l'heure actuelle un abattoir public dont la création fut autorisée par décret du 3 juillet 1849 et construit en 1850. Son ouverture eut lieu en février 1851.

Le premier règlement de l'abattoir date du 6 septembre 1850 et le premier vétérinaire a été nommé par arrêté du 31 décembre 1890 ; jusqu'à cette date il avait été surveillé par un préposé, ancien boucher.

A Apt (4), dès 1369 (5), le Conseil de ville nomme deux inspecteurs du poisson et de la viande « *ordinaverunt inspectores picium et carniū videlicet Guillelmum Besiani et Bertrandum Pinholi* ».

En 1376 et le 14 novembre deux inspecteurs sont nommés pour un an « *regardatores carniū et picium ad annum unum* ».

Les statuts de la ville d'Apt publiés en provençal en

(1) *Ibid.*, CC 151 (1615).

(2) Arch. munic. de Pertuis, BB 18 (1626-1629).

(3) Registre des causes portées devant le tribunal de Police, FF 75 (16 août 1783).

(4) Apt, chef-lieu d'arrondissement du département de Vaucluse, anciennement Provence.

(5) Arch. comm. d'Apt, Délibération du Conseil, BB 8, 7 juin 1369.

1386 (1) et conservés dans les Archives en parfait état, indiquent que ce sont les anciennes coutumes qui sont inscrites dans ce document où il est question de l'élection des visiteurs de la viande et du poisson « an costumat (lo dich conseil) d'eleger ayssi con desobre regardados de los carns e dels peyssons ayssi con es constumat ».

En 1455 (2), il est de nouveau question de l'inspection des viandes.

Les inspecteurs sont payés et reçoivent des gages mensuels.

Au XVIII^e (3) siècle un règlement spécial de police fixe l'élection et les pouvoirs des officiers municipaux et de police qui sont chargés de l'inspection des viandes.

Après la Révolution chaque boucher abattait dans sa boutique et ce n'est que vers 1840 que l'abattoir actuel fut édifié sur les bords du Calavon. Cet abattoir était inspecté par un ancien boucher et un vétérinaire fut nommé inspecteur extraordinaire en 1884.

Le 12 novembre 1912, le Maire nomme par arrêté un vétérinaire inspecteur et depuis cette date cet établissement a toujours été inspecté.

Le 1^{er} règlement était incorporé dans le bail à ferme et ce n'est que depuis le 6 août 1923 qu'il existe un règlement de l'abattoir d'Apt.

(1) *Ibid.*, Statuts de la ville publiés le 4 mai 1386, AA 1, fol. 36

(2) Arch. comm. d'Apt, BB 15 (1454-60).

(3) *Ibid.*, FF 3 (1724-1789).

CONCLUSION

De ce que nous venons de voir il résulte que la réglementation du commerce de la boucherie et l'inspection des viandes sont la conséquence de la manière dont les pouvoirs responsables pensèrent assurer pour le mieux, au cours des siècles, le ravitaillement de la population. Ce problème qui se posa de tout temps eut pendant cette longue période une gravité dont il n'est possible de se faire aujourd'hui qu'une bien faible idée. Sans cesse de nouvelles découvertes de la science rendent les communications plus faciles et plus rapides : les épidémies, les conflits, les guerres elles-mêmes n'entravent pas dangereusement de nos jours le mouvement des échanges que la moindre alerte suffisait autrefois à interrompre. Il a fallu que certains pays lancés par suite de conditions spéciales dans une évolution régressive, perdisent brusquement le bénéfice de plusieurs siècles de civilisation pour que la famine vint y renouveler ses horribles ravages.

* * *

L'action des représentants de l'autorité poursuivait un triple but : d'abord, procurer l'arrivée régulière des denrées nécessaires à l'alimentation de la population ; en ce qui concerne la boucherie, trois systèmes étaient employés suivant les circonstances : la ferme, la régie et la liberté : ce dernier régime tendait à devenir le seul en usage vers la fin du XVIII^e siècle ; il est permis de voir dans ce fait une conséquence des progrès de la sécurité générale et de l'intensification des échanges.

En second lieu éviter sur le marché par une surveillance exacte des vendeurs et des acheteurs en gros, jointe à une

taxation vigilante des prix, tout accaparement et toute hausse factice.

Enfin protéger le consommateur en lui assurant le respect des taxes, le juste poids et la bonne qualité de la marchandise livrée : la garantie de qualité constituait elle-même une sauvegarde pour la santé publique et c'est d'elle qu'est née l'inspection scientifique actuelle des viandes de boucherie.

Ces principes reparaissent dans tous les règlements édictés avec un luxe croissant de détails et de précautions que nous avons signalés au cours de ce travail.

* * *

En Avignon, dès le ^{xiii}^e siècle, le consulat indépendant avait pris quelques mesures spéciales, que les statuts de 1246 nous font connaître. Mais après la chute de la Commune le pouvoir supérieur de police passa à la cour comtale, devenue cour temporelle sous la domination des papes, au viguier qui en était le chef, et aux fonctionnaires de tout rang qui l'assistaient. Vers la fin du ^{xv}^e, alors que le viguier perdait de plus en plus en importance, par suite de sa subordination à un gouverneur ou légat, la police des victuailles entra dans les attributions de la municipalité, dont elle constitue désormais le principal souci. La création des maîtres des victuailles remonte à 1462. La cour temporelle opposa bien une timide résistance, mais au début du ^{xvi}^e plusieurs dispositions légales tranchèrent définitivement le conflit en faveur de la ville. C'est alors que les maîtres des victuailles, délégués des édiles, eurent la surveillance de tout le trafic des denrées alimentaires et furent chargés d'appliquer les décisions du corps municipal. Les statuts de 1568-70 consacrèrent cet état de choses.

Mais ces officiers manquaient de compétence et chaque fois qu'un conflit naissait entre eux et les bouchers sur la qualité ou la salubrité des marchandises, ils étaient obligés d'avoir recours à un médecin, à un maître pâtissier ou à un autre boucher, pour le trancher. Ni les Maîtres d'abondance,

ni les auxiliaires qui furent délégués auprès d'eux pour les suppléer et les soulager dans leurs délicates fonctions, n'apportèrent un remède efficace à cette situation. Aussi peut-on voir apparaître au xviii^e siècle le premier dessein d'une organisation plus moderne de tendances et pour laquelle on eut recours à des techniciens qualifiés, en l'espèce des anciens bouchers pour surveiller les abattoirs et les boucheries.

En dehors de notre cité, dans les communautés moins importantes qui n'avaient jamais eu de consulat, et où les pouvoirs locaux plus faibles ne pouvaient guère inquiéter le gouvernement, dès la fin du xiv^e, un siècle avant Avignon, la réglementation et l'inspection du commerce des viandes sont une affaire purement municipale. Qu'il s'agisse du Comtat, de la Principauté d'Orange ou de la Provence, nous avons vu que partout existait une vie municipale intense et que partout, sauf dans quelques détails, le commerce des viandes était réglementé de la même façon, et les maîtres des victuailles avaient à quelque chose près les mêmes pouvoirs. Cela tenait à ce que les instructions étaient données par le représentant du Pape pour l'Etat d'Avignon et le Comtat et étaient reprises par les villes avoisinantes de Provence qui adoptaient ce qui n'était pas contraire à leurs institutions.

De tout temps le contrôle de la salubrité des viandes avait existé, mais avec plus ou moins de sévérité selon les circonstances ; ainsi chaque fois qu'une épizootie sévissait sur les animaux de boucherie et que la population avait lieu de craindre la contagion par la viande, de nouvelles instructions étaient édictées et de nouveaux inspecteurs étaient créés : le mandement de 1714 de Monseigneur Alamanno Salviati, vice-légat d'Avignon (1), que nous publions à la fin de ce travail, en est une preuve évidente. Un siècle plus tard ce furent les mêmes craintes qui inspirèrent à Napoléon son ordonnance de 1813 dans laquelle il conseillait aux

(1) Voir pièce justificative n° 1.

Préfets de faire nommer des vétérinaires rétribués dans chaque ville, pour lutter contre les maladies contagieuses des animaux et veiller à la salubrité des viandes.

L'inspection des viandes proprement dite, est donc née de la crainte qu'avaient les Pouvoirs publics de voir les maladies contagieuses des animaux se transmettre à l'homme et dès l'apparition des vétérinaires c'est à leur compétence exclusive qu'on s'est adressé pour l'assurer. Il a fallu plus d'un siècle et la création dans chaque département d'un vétérinaire fonctionnaire pour que l'inspection des viandes soit organisée jusque dans les plus petites communes.

* * *

Cette réglementation minutieuse fut-elle appliquée avec soin sous l'ancien régime ? Eut-elle pratiquement les résultats qu'on pouvait se promettre ? Nous ne le pensons pas. Sans doute, quelques-unes des mesures prises furent excellentes ; certaines prescriptions concernant les abattoirs ou les marchés sont encore en vigueur de nos jours. Mais le rôle des maîtres des victuailles était trop étendu, et les personnages trop minces et trop mal armés pour le rôle. Leurs fonctions étaient multiples, absorbantes, difficiles ; ils changeaient chaque année. On sait d'ailleurs la puissance de la fraude, qui, à peine déjouée reparaît sous une autre forme, et l'impuissance de la taxation : des exemples qui sont bien près de nous l'ont encore montré récemment. Quand on voit les mêmes prescriptions sans cesse renouvelées ; les mêmes infractions toujours condamnées dans les livres de la politique, comment ne pas douter du succès de cette réglementation ? D'autre part, les municipalités, instables, peu indépendantes, étaient mal qualifiées pour sévir ; elles n'en avaient peut-être pas toujours la volonté : cette loi ne pourrait-elle pas se vérifier encore actuellement ?

L'organisation moderne, mieux différenciée, jouant avec plus de souplesse dans un cadre moins étroit, donne des résultats très supérieurs. Assurée par des techniciens spécia-

lisés, qui ont à leur disposition tous les moyens fournis par les progrès de la médecine et de l'art vétérinaire, elle est infiniment mieux armée dans sa lutte contre la fraude et les maladies. Elle gagnerait encore à devenir complètement indépendante des municipalités pour fonctionner uniquement sous le contrôle de l'Etat et de ses représentants.

Nous espérons cependant qu'il n'aura pas été hors de propos de montrer que le souci de défendre l'intérêt du consommateur et la santé publique n'est pas exclusivement une préoccupation de notre époque. Dans la limite de leurs moyens, les municipalités du temps et leurs maîtres des victuailles, lointains ancêtres des vétérinaires et contrôleurs modernes, avaient vu le problème et apporté leurs solutions : si imparfaites qu'aient été celles-ci, il ne nous paraît pas inutile de les avoir fait connaître et d'en attribuer le mérite aux responsables d'autrefois.

Vu :

Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire de Lyon,
F.-X. LESBRE.

Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire,
M. DOUVILLE.

Le Président de la Thèse,
Dr P. COURMONT.

Vu :

Le Doyen,
J. LEPINE.

Vu et permis d'imprimer :

Lyon, le 3 avril 1925.

Le Recteur, Président du Conseil de l'Université,
J. CAVALIER.

PIÈCE JUSTIFICATIVE

N° 1

MANDEMENT DE MONSIEUR ALAMMANO SALVIATI

*Vice-Légat, Prothonotaire Apostolique du N. des participans,
Refferendaire de l'une et l'autre signature de N. St-Père le Pape,
Vice-Légat et Gouverneur Général en cette cité et Legation d'Avi-
gnon, et Sur Intendant des Armes de Sa Sainteté en cet Etat.*

(18 JUIN 1714)

(Bibliothèque de la ville, atlas 312, n° 173)

Voulant pourvoir sur ce qui nous a été représenté par MM. les Consuls et assesseur de cette ville, et sur l'exposition qui nous a été faite par M. l'Avocat et Procureur Général de Notre Saint-Père en cette légation d'Avignon, que le bruit qui s'était répandu sur la mortalité des bestiaux qui servent à l'usage, et principalement pour la nourriture de l'homme, faisaient que plusieurs personnes se retenaient de manger de la viande, et que non seulement MM. les Intendants des Provinces voisines avaient envoyé dans leur département la recette des remèdes propres pour la maladie des dits bestiaux, mais encore qu'ils avaient pourvu par des ordres convenables, à tous les cas auxquels le défaut de précaution, et de foires auroit peut donner lieu, s'il fut arrivé que les dits bestiaux eussent été attaqués de la dite maladie et que la chair en eut été débitée pour les boucheries.

Pour ces causes, voulant prévenir la contagion que la viande des animaux atteints de la dite maladie pourroit causer parmi les hommes, et rassurer les gens sur la viande qui se débite dans les boucheries, quoique nous n'ayons rien appris de certain sur la mortalité prétendue des dits bestiaux dans les provinces voisines, quelque diligence que nous ayons fait pour être informé de la vérité des choses. Cependant, le zèle que nous avons pour ce qui regarde le bien public et la santé des habitans de cet Etat, ne nous permettant pas de négliger rien de ce qui pourroit y contribuer. Par ces présentes que nous voulons être inviolablement

observées jusques à nouvel ordre, nous avons ordonné et ordonnons à Messieurs les Consuls, tant de cette dite ville que des autres villes et lieux du Comtat, de faire assembler le Conseil de leur communauté, d'abord après la réception des présentes, pour députer des *Inspecteurs capables et expérimentés*, suivant le nombre que ledit Conseil jugera nécessaire, dans chaque Ville ou Lieu, pour examiner et visiter tous les bestiaux qui se tueront, lesquels ne pourront être tués et débités dans les boucheries n'y ailleurs qu'après avoir été marqués sur les quatre cartiers pour le sceau de la Communauté ou tel autre marque que les dits Inspecteurs jugeront à propos. Voulant pour l'assurance de ceux qui ne prennent pas tout le cartier mais bien une partie, que la dite marque soit à l'extrémité de chaque cartier, et qu'elle reste à celui à qui la dernière partie du dit cartier sera livrée, afin que ceux qui auront achepté de la dite viande avant luy, ayent peut se convaincre par leurs propres yeux qu'elle a été vérifiée et qu'ils la mangent sans crainte. Donnant pour cet effet aux dits Inspecteurs tout le pouvoir nécessaire, tant pour visiter les dits bestiaux que pour les faire tuer et en permettre ou deffendre la vente, suivant qu'ils le jugeront à propos.

Et ordonnant aux bouchers et autres à qui il appartiendra de reconnoître les dits Inspecteurs et de leur obéir, pour ce qui regarde la tuerie des dits bestiaux, et la débite de la viande, à peine de cinq écus d'amende aplicable la moitié au fisc de N. St Père ou des Barons dans les lieux qui en dépendent et l'autre moitié à l'Hôpital des dits lieux, pour chaque fois qu'ils contreviendront et autre à nous arbitraire, ipso facto encourable sans autre déclaration.

Et comme la députation des dits Inspecteurs serait inutile s'il était permis aux particuliers de tuer des bestiaux pour leur usage et de se soustraire aux visites des dits Inspecteurs, Nous défendons par les présentes à toutes personnes de quelque grade et condition qu'elles soient, sans nul excepter, même Ecclésiastiques et réguliers, de tuer ou faire tuer aucun bétail, dans aucun autre endroit que celluy qui sera ordonné par les Consuls, et après la visite et permission des dits Inspecteurs ; comme encore de vendre ny achepter aucune viande tuée ailleurs qu'aux endroits et formes susdites, à peine de la confiscation des dites viandes ; que nous voulons et ordonnons être mises dans terre à trois pieds de profondeur, et de vingt écus d'amende aplicable la moitié au dénonciateur et l'autre au fisc comme cy dessus ; et autre peine à nous arbitraire. Défendons de plus à toutes personnes d'entrer ny faire entrer par soy, ny par personnes interposées, tant dans la présente Ville d'Avignon que dans les autres villes et lieux du

Comtat, aucunes bêtes mortes, excepté le gibier, ny même aucunes pièces de viande, à moins qu'elles ne soient marquées et attestées des Inspecteurs du lieu, d'où l'on apportera les dites viandes par un certificat deuëment signé et légalisé par les dits sieurs Consuls, à peine de confiscation des dites viandes, lesquelles seront censées suspectes et dangereuses et enterrées comme dessus.

Et au cas que malgré les soins que nous nous sommes donnés pour prévenir la maladie des bestiaux, il s'en trouve quelqu'un, soit bœufs, vaches, chevaux, mulets, moutons, brebis, agneaux, chèvres et autres animaux qui servent à l'usage de l'homme qui fut attaqué et qui mourut de la susdite maladie, nous ordonnons aux propriétaires des susdits animaux, de les faire mettre sur le champ en terre jusques à trois pieds de profondeur, sans pouvoir en prendre ny en lever les peaux, sous quelque prétexte que ce soit, le tout à peine de 100 livres d'amende, applicable la moitié au dénonciateur et l'autre moitié au fisc comme dessus, et de peine afflictive en cas de récidive.

Mandant et commandant aux dits sieurs Consuls des Villes et lieux du Comtat de surveiller à l'exécution du présent règlement, et de nous avertir en cas de contravention.

Et voulant, quant à la présente ville d'Avignon, par raport aux soins particuliers dont il est besoin à cause des cas qui pourraient arriver que Messieurs les Consuls, outre ce qui leur est enjoint par le Présent Règlement, établissent un *Bureau Particulier*, composé des dits Messieurs les Consuls, assesseur des sieurs Maîtres de Police et députés du Clergé et de l'Université ; avec six autres députés de chaque main, lequel règlera et déterminera tout ce qu'il convient de faire suivant l'occurrence des cas, en nous rendant compte, toutefois, de ce qui aura été résolu dans le dit Bureau, pour en décerner l'exécution, suivant que nous le jugerons à propos.

Et afin que personne n'en puisse prétendre cause d'ignorance, voulons, mandons et ordonnons les présentes être lues, publiées et affichées par tous les lieux et carrefours de cette ville et des villes et lieux du Comtat accoutumés, et que telle publication serve de personnelle intimation, toutes choses au contraire notwithstanding auxquelles nous avons expressément dérogé et dérogeons.

Donné en Avignon, au Palais Apostolique ce dix huit juin mil sept cent quatorze.

A. SALVIATI, Vice-Légat.

Veu : Philippe HILARI,

Avoc. et Proc. Général.

DE BEAUVILLARD, Secrétaire d'Etat et archiviste.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
PRÉFACE	5
SOURCES ET BIBLIOGRAPHIES.....	7
INTRODUCTION	11
PREMIÈRE PARTIE. — Le Commerce de la Boucherie et l'Inspection des viandes à Avignon.....	15
Ch. I. L'Organisation matérielle de la boucherie...	17
Ch. II. Réglementation et Police.....	28
Ch. III. Régimes de la boucherie.....	52
Ch. IV. L'Inspection des viandes.....	65
DEUXIÈME PARTIE. — Le Commerce de la Boucherie et l'inspection des viandes dans diverses communes du département	85
CONCLUSION	113
PIÈCE JUSTIFICATIVE	119

